

SOLUTIONS : LA COLLECTE DES DÉCHETS

Novembre 2013

25MAD / 5€ / 6\$

N° 44

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca

COMMENT RENFORCER NOS EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES?



INCLUS: LE CAHIER HORECA

**QR CODES ET CHR - OBEROI HOTELS
TENDANCES EN ÉCLAIRAGES - LES SPEAKEASY
INFOS ET NEWS - DECOUVERTES - CONSEILS**

QUAND L'EMBALLAGE SAIT SE FAIRE OUBLIER



La fraise
Secrets de beauté



Frélug
Société du mois



OCP
Caravane 2013



GOÛT. INTENSITÉ

DÉCOUVREZ JOHNNIE WALKER® DOUBLE BLACK™,
PRIMÉ LORS DE PLUSIEURS
CONCOURS WHISKY;
MATURÉ DANS DE VIEUX FÛTS DE BOIS BRÛLÉS,
JOHNNIE WALKER® DOUBLE BLACK™
IC'EST TOUTE LA RICHESSE ET LES NOTES FUMÉES DE
JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL®,
EN ENCORE PLUS INTENSE.



JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK.
Gold à l'International Spirits Challenge 2011 et 2012

À CONSOMMER DE FAÇON RESPONSABLE
WWW.DRINKIQ.COM

The JOHNNIE WALKER, BLACK LABEL and DOUBLE BLACK words,
the Striding Figure device and associated logos are trade marks © Johnnie Walker & Sons 2013.



Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Yves Hazette
Directeur Commercial
E-mail : yves.maya@yahoo.fr
(+212) 672 70 42 08

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Service commercial
contact@resagro.com
(+212) 522 36 04 09

Hanane Jabel
Assistante commerciale
E-mail : hanane@resagro.com

Dominique Pereda
Correspondante francophone
E-mail : dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

Fanny Poun
Correspondante anglophone
E-mail : fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
E-mail : laetitia@resagro.com

Meysoune Belmaaza
Journaliste
E-mail : meysoune@resagro.com

Yassir Raissi
Consultant Externe

Imprimeur
Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
E-mail : contact@groupecompad.com
Tél. : (+212) 522 36 04 09
Fax : (+212) 522 36 03 97
E-mail : contact@groupecompad.com
Site Internet : www.groupecompad.com

RC :185273 - IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.
Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.
Tirage : 10 000 exemplaires

Edito



Pollutec, Elec Expo, Dawajine, Sidattes, Parasitec, ... de nombreux salons sont organisés dans les jours qui viennent. Resagro comme toujours sera présent afin d'offrir une plus grande visibilité à ses annonceurs et partenaires. Un salon professionnel représente un outil à part entière dans la stratégie de communication et marketing d'une entreprise. Il permet notamment de prospecter de nouveaux marchés et de rencontrer de nouveaux clients. Mais attention : la participation à un salon ne s'improvise pas. De nombreux paramètres doivent être respectés pour garantir une rentabilité maximale. Les motivations pour participer à un salon professionnel sont multiples : Exposer de nouveaux produits, prendre des commandes, rencontrer de nouveaux prospects, fidéliser ses clients, rencontrer de nouveaux fournisseurs, se démarquer par rapport à la concurrence, augmenter la visibilité de son entreprise, détecter des tendances, mobiliser ses effectifs, obtenir une couverture de presse, etc. Selon Reed Expositions, organisateur de 50 salons professionnels et grand public à Paris « Réussir votre salon, c'est non seulement réserver un emplacement et monter un stand mais c'est aussi et surtout communiquer. Votre investissement dans la préparation et l'organisation sera décisif avant, pendant et après salon. ». Participer à un salon peut générer de réelles retombées commerciales... à condition de bien préparer un tel événement et avant toute chose, de se poser les bonnes questions : Ce salon correspond-il à votre entreprise? Quel est le profil des visiteurs? Quels sont vos objectifs ? Quel est votre budget ? Quel emplacement choisir? Etc. Quoiqu'il en soit, Resagro vous souhaite de bons salons et vous attend sur son stand avec grand plaisir.

Focus sur les exportations, stratégie portuaire, Frêlug : société du mois, fraises et cosmétiques, gestion des déchets, ... sont quelques uns des articles de ce nouveau Resagro. Sans oublier les 24 pages du cahier HoReca qui vous plongeront dans l'univers de la restauration et de l'hôtellerie avec des articles sur le phénomène des Speakeasy, l'arrivée du groupe Oberoi à Casablanca, l'utilisation des QRcodes en CHR, les principales tendances en éclairage, etc.
Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscope

Agroalimentaire

Nouveaux produits	06
Comment valoriser les exportations?	14
Stratégie portuaire à l'horizon 2030	16
Société du mois : Frélug	20
La journée France Céréales Export	22

Solutions

La caravane 2013 de l'OCP	24
Pizzorno : les avancées en collectes de déchets	26
Les emballages savent se faire oublier	28
Secrets de beauté de la fraise	30
Nouveaux matériels	32

Salons

36



24



30



16



32



28

Le cahier HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

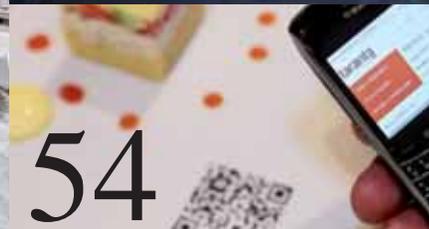
Les News	44
Les tendances éclairage en hôtellerie	50
QR codes et CHR	54
Les grands chefs séduits par le Maroc	56
Le phénomène des Speakeasy	58
Maison Blanche	60
Oberoi Hotels : en attendant Casablanca	62
Epilogue	66



60



62



54

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

Pollutec MAROC

5^e Salon International des équipements, des technologies et des services de l'environnement

23 > 26 OCT.
2013

Foire Internationale de
Casablanca



www.pollutec-maroc.com

أوراشر
Aouraches

المشاريع والأوراشر الكبرى في المغرب الحديث
LES GRANDS PROJETS ET CHANTIERS DU MAROC MODERNE

En concomitance avec :

Symposium
Territoires Durables Maroc
2013

Sous l'égide du :



Royaume du Maroc
Ministère de l'Énergie,
des Mines, de l'Eau
et de l'Environnement



Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat,
de l'Urbanisme et de
la Politique de la ville

Organisé par :



En Partenariat avec :



Avec le soutien de :



Partenaires institutionnels :



Partenaires média :



Partenaire information :



ECOMAB organise un concours de boulangerie inédit à Casablanca

ECOMAB (en partenariat avec AIT Ingrédients, Groupe Soufflet) organise un concours de boulangerie inédit à Casablanca dans son baking center. Cette 1ère édition nommée « Perfectk Trophy 2013 » comprend deux épreuves de concours de boulangerie.

La 1ère épreuve constituera la sélection officielle du boulanger Marocain qui concourra et représentera son pays lors de l'épreuve internationale.

Chaque participant disposera de 1 heure de préparation la veille du concours et de 8 heures et 30 minutes le jour de passage, soit 9 heures et 30 minutes pour réaliser différents pains.

- Pain courant français (baguettes, pains longs et petits pains)
- Pain à base de levain (formes différentes au choix du candidat)
- Pain régional (pain aromatisé avec un produit typique du Maroc)
- Sandwich (réalisation d'un sandwich équilibré froid)

Le détail des pièces à réaliser (quantités, poids, formes) sera communiqué dans le dossier technique du concours.

La finale internationale se déroulera dans le même baking center d'ECOMAB en janvier 2014.

Cette finale aura pour objet d'élire le meilleur boulanger Perfectk 2013-2014 parmi les 6 pays candidats : Maroc, Bénin, France, Russie, Argentine, Côte d'Ivoire.

Les 30 et 31 octobre 2013

Renseignements : n.hicham70@yahoo.fr

Liebherr récompensé pour sa cave à vin



A l'IFA 2013, Liebherr présentait sa nouvelle armoire à vin. Cette cave mixte, 3 zones indépendantes, inox vitrée traitée anti-UV permet de stocker 178 bouteilles type Bordeaux sur une hauteur de 192cm et une largeur de 70cm. Elle est équipée de 9 clayettes bois sur rails télescopiques, d'un affichage digital. Cette armoire à vin WTeS 5872 a reçu l'Interior Innovation Award 2013 dans la catégorie produit « Cuisine et ménage ».

Showroom Eberhardt Frères Maroc

Résidence Assilm 2 40 avenue Aïn Taoujtate
Quartier Bourgogne - Casablanca - 05 22 279 016

Quelques chiffres de la conjoncture actuelle



Bénéficiant de la réalisation d'une bonne production céréalière, de l'évolution favorable des autres cultures et de l'orientation positive de l'activité de l'élevage tirant profit de l'amélioration des fourrages, les activités agricoles devraient contribuer favorablement à la croissance économique nationale en 2013. S'agissant du secteur de la pêche, le volume des débarquements de la pêche côtière et artisanale s'est raffermi de 16,3% en glissement annuel à fin août 2013, en rapport avec la bonne tenue du volume des débarquements de la sardine (+12,7%), du maquereau (+79%) et de poulpe (+61,3%). De son côté, la valeur de ces débarquements a été marquée par une augmentation de 6,6%. Sur le plan des échanges extérieurs du secteur agricole et de l'agroalimentaire, les exportations se sont améliorées de 5,6% à fin août 2013, tirées par la hausse des exportations de l'industrie alimentaire de 13% à 13,4 milliards de dirhams, contrebalançant la baisse de la valeur des exportations des agrumes et primeurs de 4,2%, toutefois, en atténuation comparativement au repli enregistré à fin juin 2013 (-16,6%).

Le Maroc en force à Anuga 2013



Le Maroc a fait une offensive sur la marché agroalimentaire allemand en prenant part à la messe mondiale des professionnels de l'agro-industrie et de l'agroalimentaire, le Salon mondial de l'alimentation «Anuga 2013». Emmenée par Maroc Export, la délégation marocaine était composée de plus de 70 entreprises et groupes exportateurs. Le stand marocain, pour sa part, s'étendait sur une superficie de plus de 1 300 m², répartie en 3 espaces thématiques : Produits de terroir et épicerie fine, Produits bio et Produits surgelés.

Amazon UK : le foie gras retiré suite à des vidéos de L214

Le Daily Mail indique que plus de 100 produits contenant du foie gras ont été retirés du catalogue d'Amazon, notamment des produits provenant des géants français Labeyrie et Rougié (Euralis).

Par cette décision, l'enseigne s'est montrée attentive aux demandes des internautes sollicitant l'enseigne depuis plusieurs mois. Une pétition demandant à Amazon de cesser la vente du produit issu du gavage avait notamment recueilli plus de 13 000 signatures.

L'association Viva!, qui a donné l'alerte, s'était notamment adressée au géant de la distribution après la publication d'une enquête par L214 montrant des canards gavés en cages pour la société Labeyrie.

Ces images filmées en 2012 dans le Sud-Ouest de la France montrent



des canards en cages bloqués dans des positions forcées et éprouvantes et gavés à la pompe, parfois alors qu'ils ont le cou tordu ou la tête retournée.

l214.com

ABDL INDUSTRIE

Tél. : 05 22 35 92 91 / 35 88 06 - Fax : 0522 35 94 18 - E-mail : info@abdlinindustrie.com - www.abdlinindustrie.com

Herza Schokolade : Nouveautés originales



Herza Schokolade, qui propose du chocolat en morceaux de petite taille à l'industrie de la transformation, est l'un des leaders européens de ce secteur. En outre, l'entreprise développe et produit des barres fonctionnelles qui s'inscrivent dans la tendance santé et fitness et offrent aux consommateurs commodité et plaisir. Herza profitera du salon « Food Ingredients Europe » pour présenter ses nouveautés dans ces deux domaines (stand 8H30). Avec entre autres :

- Des mini-morceaux de chocolat protéiné pour muesli, yaourt et biscuits avec du chocolat au lait enrichi d'isolat de lactosérum de haute qualité. Ce nouveau produit a une teneur en protéines de jusqu'à 30% et par conséquent trois fois supérieure à celle du chocolat au lait standard et contient deux fois moins de sucre que ce dernier.

- Des choco mini clusters croustillants (avec effet « second bite ») qui peuvent entrer dans la composition de mueslis et de céréales aussi bien qu'être consommés tels quels comme snacks chocolatés, par exemple en étant la mini-version de produits de marque connus.



+49 (0) 40 28 40 39 27 - daniela.borchmann@herza.de
Salon Fi Europe & Ni, du 19 au 21 Novembre
Messe Frankfurt - Allemagne

OlbrichtArom : un monde de nouvelles saveurs

OlbrichtArom est forte de 140 années d'expérience dans le domaine de la fabrication des arômes et essences. L'entreprise crée des compositions inédites en étroite collaboration avec ses clients, les industriels de la BPV, de la confiserie et de la laiterie. Au salon FIE 2013 de Frankfurt (stand 8H30), OlbrichtArom présentera en particulier toute une série d'arômes naturels, pour les produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie et les produits laitiers, déclinés autour de la vanille, et ce à un niveau de prix très intéressant. Des



pâtes de fruits naturelles, idéales pour ajouter un note de raffinement aux gâteaux, produits lactés, glaces et produits traiteur, ainsi que des flavour-shots pour aromatiser le café compléteront son offre.

Renseignements : +49 (0)40 / 284 039-93
-vhentschel@olbrichtarom.de
Salon Fi Europe & Ni, du 19 au 21 Novembre
Messe Frankfurt - Allemagne



Nouvelle nomination chez Emirates

Emirates a nommé M. Adil Al Ghaith, Vice-Président chargé des Opérations Commerciales pour la région Afrique du Nord et de l'Ouest. Une décision qui reflète l'importance dont jouit la région Nord Afrique et Afrique de l'Ouest au sein du réseau d'Emirates ainsi que la future stratégie d'expansion de la compagnie.

Adil a rejoint Emirates en 1999 en s'inscrivant au programme de formation en gestion pour les ressortissants Emiratis. Il a ensuite été nommé Directeur Commercial Désigné pour Melbourne, en Australie. Entre 2001 et 2007, Adil a occupé le poste de Directeur Régional pour le Yémen, le Qatar et l'Egypte. En 2007, il a été promu Vice-Président pour le Pakistan et trois ans plus tard pour l'Arabie Saoudite, le Bahrain et le Yémen.

Aujourd'hui, Adil Al Ghaith est responsable des opérations commerciales d'Emirates dans plusieurs marchés dont le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, la Libye, l'Egypte, le Soudan, le Sénégal, la Guinée, le Ghana, le Nigeria et la Côte-d'Ivoire.

emirates.com

Des actifs aphrodisiaques

SternVitamin propose sur le marché international des prémixes de vitamines et minéraux sur mesure pour produits alimentaires, boissons et compléments nutritionnels.

Au salon «Food Ingredients Europe» de Francfort (Stand 8H30), l'entreprise

présentera, entre autres, de nouvelles combinaisons d'actifs qui confèrent aux boissons des propriétés aphrodisiaques. Ces boissons énergétiques spéciales contiennent des substances végétales comme la poudre d'extraits de damiana auxquelles sont prêtées des vertus stimulantes.

+49 (0) 40 284 039 75
nschulze@sternvitamin.de

Nouvelle communication Nutella

Nutella fait évoluer sa communication et réoriente son discours, notamment dans son nouveau spot TV. La marque communiquait jusqu'à présent sur les moments de partage et sur l'énergie apportée par le produit pour «être un enfant » ou « s'élancer dans la vie ». Cette célèbre pâte à tartiner était en effet le partenaire au quotidien des enfants, les accompagnait pendant leur adolescence et même lorsqu'ils devenaient de jeunes adultes. Et une fois parents, ils transmettaient eux-aussi Nutella à leurs enfants ! La marque tourne maintenant la page et décide de tout miser sur la bonne humeur. Nutella promet désormais de « réveiller notre enthousiasme » en se régalant dès le matin, au son de la célèbre chanson des Jackson Five : I Want You Back.

ferrero.fr

L'eau à la mesure de votre entreprise**INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE****PERMO, la solution pour vos eaux de process**

FILTRATION - MICROFILTRATION
 ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
 DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
 DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
 POTABILISATION - NEUTRALISATION
 OXYDATION - DÉSINFECTION
 STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC
 Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Aïn Sebaa
 Casablanca
 Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
 E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
 BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

54 ingrédients bio dans un seul complément alimentaire

PotionM propose un nouveau produit novateur et unique sur le marché : PotionM Original mix. Ces 57 ingrédients sont choisis pour leurs multiples apports micro-nutritionnels. Séchés à basse température pour garder leur teneur naturelle



en vitamines, minéraux oligo-éléments et antioxydants, ils sont mis en poudre vous assurant de garder leurs nombreux bienfaits ainsi qu'une qualité incomparable. Composé de légumes, jeunes pousses, algues, fruits rouges, mélange médicinal et probiotiques, issus de l'agriculture biologique, ce complément alimentaire répondra à tous vos besoins en matière de micro nutrition.

Contact : info@potionm.com

Grignon lance le premier yaourt au sélénium



Mais c'est quoi le sélénium ? Les atouts santé du sélénium restent peu exploités dans les produits alimentaires. La Commission européenne a pourtant autorisé une poignée d'allégations de santé génériques, dont une relative à sa contribution au fonctionnement du système immunitaire. Il bénéficie également d'une image relativement populaire d'antioxydant. C'est pour ces raisons que la Ferme expérimentale de Grignon met sur le marché un yaourt deux fois plus riche en sélénium que les yaourts classiques. Particularité de la démarche, la teneur obtenue est le fruit de l'enrichissement de la matière première, en l'occurrence le lait, suite à l'amélioration de la ration animale. Cette innovation est le fruit de la collaboration avec Alltech, spécialiste mondial de la nutrition et de la santé animale, qui fournit le sélénium organique (issus de levures), considéré comme plus assimilable que son concurrent d'origine minérale.

agroparistech.fr/energiepositive

Les boissons énergisantes dans le collimateur



L'Anses (Agence Nationale (Française) de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail) a rendu public le 1er octobre un avis très négatif sur la consommation des boissons dites «énergisantes». Il pourrait bien conforter l'idée d'une nouvelle taxation spécifique. L'Anses estime qu'aujourd'hui 30 % de la population adulte dépasse le seuil de caféine retenu comme générateur d'anxiété, qui correspond à un apport quotidien en caféine d'environ 6 expressos pour un adulte. Autres chiffres inquiétants chez les plus jeunes cette fois-ci, 11 % des 3 à 10 ans et 7 % des 11 à 14 ans dépassent le seuil de développement d'une tolérance à la caféine, et en cas d'arrêt, présenteraient des symptômes de sevrage.

Opération distribution de cartables



Face au constat inquiétant du faible taux de scolarisation, en particulier, dans les milieux ruraux, et souhaitant faciliter

l'intégration scolaire de l'enfant et contribuer d'une manière significative à prévenir l'échec et l'abandon scolaire précoce souvent dûs à un manque de moyens, Coca-Cola Maroc a procédé encore une fois cette année à la distribution de cartables munis de fournitures et manuels scolaires, au profit des enfants de SOS Villages d'Enfants. Quant aux enfants du centre d'Aït Ourir, ils se sont vus distribuer également des vélos neufs, avec casques et équipement de protection. En reconduisant son partenariat avec l'Association SOS Villages d'Enfants Maroc, Coca-Cola Maroc poursuit son engagement envers le soutien scolaire et la lutte contre l'abandon scolaire, et renforce ainsi le rôle clé qu'elle joue dans la sensibilisation de la population sur les enjeux de l'éducation pour tous.

coca-colamaroc.ma - sos-maroc.org

Hydrosol au FIE (Food Ingredients Europe)



Comme au cours des années passées, le spécialiste des systèmes stabilisants maintient résolument le cap sur l'expansion. Au centre technologique d'Ahrensburg, près de Hambourg, les chercheurs et technologues de la société Hydrosol développent des systèmes stabilisants sur mesure pour les diverses industries dans des espaces dédiés dotés d'équipements de pointe. L'entreprise présentera au salon FIE 2013 de Francfort ses dernières nouveautés pour produits lactés, produits traiteur et produits dérivés de la viande et du poisson. Quelques exemples :

- Hydrosol a aussi mis au point pour les sportifs et les personnes ayant besoin d'une alimentation assez protéinée une sauce salade dont la teneur en protéines dépasse les huit pour cent.
- À l'aide des nouveaux systèmes stabilisants de la gamme Stabisol, les laiteries et les entreprises produisant des produits traiteur, des produits à grignoter et du fromage fondu peuvent fabriquer différentes alternatives au fromage, fromage blanc et fromage fondu.
- Hydrosol a développé à l'intention de l'industrie de la transformation de la viande de nouveaux systèmes fonctionnels pour produits à la viande hachée et produits prêts à consommer.

dborchmann@hydrosol.de
 Salon Fi Europe & Ni, du 19 au 21
 Novembre
 Messe Frankfurt - Allemagne

Lancement du PAMPAT



C'est le 23 septembre à Agadir qu'a eu lieu le lancement du Projet d'accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et de terroir (PAMPAT), un programme dédié à la promotion du développement économique durable appuyé par plusieurs partenaires. Financé par le Secrétariat d'État à l'Économie (SECO) de la Confédération Suisse, à hauteur de 32,6 millions de DH pour une durée de quatre ans, ce projet vient en appui à la stratégie de développement des produits du terroir du Plan Maroc Vert (PMV).

	CEYLACOR Mélanges d'épices et herbes pour la décoration.		PRESTIGRILL & MIKAGRILL Marinades liquides et en poudre.
	CEYLAMIX Pour l'élaboration, l'aromatisation et la conservation de vos saucisses et merguez.		CEYLAROM Saveurs pour l'industrie alimentaire.
	CEYLAN Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.		BASES CULINAIRES Bases, fonds et sauces pour l'élaboration d'aliments précuisinés.
	CEYSONING Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.		PURESMOKE Formules pour donner de l'arôme et de la couleur. Plats cuisinés et mijotés.

CEYLAN
 Traginers, 6 - Pol. Vara de Quart
 46014 - Valencia (Spain)
 Tel. 96 379 88 00 - Fax. 96 379 95 70
www.ceylan.es

Distributeur Exclusif CEYLAN au Maroc
 SARL LACASEM
 86, rue Mamoun Ahmed , Maârif
 CASABLANCA.
 Tel : 05 22 23 09 00
 Fax : 05 22 98 65 32
 E-mail : lacasemsarl@menara.ma



La Caravane OCP Céréales et Légumineuse 2013

La « Caravane OCP Céréales & Légumineuses 2013 » vise à promouvoir l'utilisation rationnelle et raisonnée des engrais A l'échelle nationale pour une agriculture moderne, performante et durable. OCP et la Fondation OCP développent une stratégie de partenariat qui implique plusieurs acteurs de la chaîne de valeur agricole. Cet engagement se concrétise à travers trois axes principaux :

- La fertilisation rationnelle et raisonnée des sols du Maroc afin d'augmenter les rendements des exploitations agricoles.
- L'innovation et la Recherche et Développement comme vecteur de compétitivité pour une agriculture performante et source de création de nouvelles richesses agricoles pour le Maroc.
- La solidarité envers le monde rural comme une valeur fondatrice de l'engagement citoyen d'OCP à travers la Fondation OCP.

Les Caravanes OCP sont nées de cet engagement fort et historique de dynamisation du marché local. Leur force repose sur la participation du ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, et des distributeurs nationaux d'engrais OCP. Par un partage d'expérience et de savoir-faire, les Caravanes OCP offrent l'opportunité de mieux accompagner les petits agriculteurs locaux afin de leur proposer les produits les plus adaptés à leurs sols. Cette relation

unique entre OCP, la Fondation OCP et l'agriculture marocaine traduit parfaitement l'engagement d'OCP envers le monde agricole national et son adhésion effective au Plan Maroc Vert.

Les rencontres avec les exploitants permettent d'exposer la typologie des

de partage du savoir-faire complet pour atteindre ses objectifs. Sur une superficie de 2 400 m², les villages OCP abritent :

- Un laboratoire mobile d'analyse de sol.
- Une plate-forme informatique contenant la base de données de la



sols à travers la présentation de la Carte de Fertilité et d'initier des rencontres de sensibilisation avec des experts. Ces derniers animent des présentations didactiques sous forme de sessions de vulgarisation et de sensibilisation autour des bonnes pratiques agricoles et mettent en avant le rôle des engrais et des éléments nutritifs, ainsi que les nouvelles formules d'engrais développées spécifiquement pour le marché local.

Mobilisant d'importants moyens humains et matériels, la Caravane OCP déploie sur le terrain un dispositif

carte de fertilité. Afin de leur proposer les produits les plus adaptés à leurs sols, la « Caravane OCP Céréales & Légumineuses 2013 » exposera son portefeuille de nouveaux produits innovants et adaptés aux besoins des agriculteurs et de leurs sols. Il s'agit d'une nouvelle marque ombrelle de produits phosphatés innovants, «Performance Phosphate Products» (PPP) qui se décline en 4 familles de produits : PPP- Application Directe ; PPP- Engrais Complexes ; PPP- Engrais Solubles et PPP-Aliments pour animaux.

La filière céréalière et légumineuse revêt une grande importance socio-économique au Maroc et possède un poids social majeur pour un tissu de petits agriculteurs fragiles. D'une importance primordiale dans la consommation des Marocains, et avec des interdépendances majeures avec les filières animales, les cultures céréalières et légumineuse sont prédominantes dans la quasi-totalité des exploitations agricoles. Elles représentent ainsi 75% de la surface agricole utile (SAU) et pèsent entre 10% et 20% du PIB agricole.

(source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime)



Fidèle à sa volonté d'accompagner l'agriculture nationale dans son développement, OCP a illustré à nouveau son soutien au plan national de développement agricole, le « Plan Maroc Vert », en organisant entre avril et mai 2013 deux Caravanes dédiées aux filières fruits, légumes et oliviers : « Caravane OCP Fruits et Légumes 2013 » et « Caravane OCP Oliviers 2013 »

Sternchemie : focus sur la lécithine de tournesol, l'huile de palme rouge et la poudre de lait de coco

Il y a plus de 20 ans que Sternchemie est l'un des acteurs du marché international des lécithines. L'entreprise présentera les nouveautés de son vaste portefeuille de produits au salon FIE 2013 de Frankfurt du 19 au 21 novembre (stand 8E30). À côté d'une large gamme de lécithines et de différents produits dérivés, elle propose également des huiles TCM qui proviennent de ses propres unités de production en Malaisie. Son offre comprend aussi de l'huile de palme rouge, très demandée comme colorant alimentaire naturel, ainsi que de la poudre de lait de coco à utiliser dans les mets froids ou chauds ainsi que dans les produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie.

+49 (0) 40 284 039 27 - dborchmann@sternchemie.de



Climat : Un projet pilote à Tadla-Azilal



À l'instar des pays d'Afrique du Nord, le Maroc est particulièrement vulnérable aux changements climatiques qui présagent de profonds bouleversements du paysage agricole marocain. C'est pourquoi, la FAO et ses partenaires ont développé un nouveau concept : « Climate Smart Agriculture » ou « agriculture intelligente face au climat » afin d'augmenter durablement la productivité et la résilience, tout en s'adaptant aux changements climatiques aussi bien qu'en réduisant les gaz à effets de serre. C'est pour faire face à ce double défi que la FAO a mis en œuvre un projet pilote d'appui aux petits producteurs pour une meilleure adaptation aux changements climatiques dans la région du Tadla-Azilal.

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE

ANFRAY

DEFINOX

Fristam PUMPS

LIMATEC



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

10, Avenue Tizi Ousli Aïn Sebaâ - Casablanca - Tél.: 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : info@alpha-inox.com - Site web : www.alpha-inox.com

Nouveaux produits - Nouveaux

Rians à la panna cotta

Rians sort une gamme de panna cotta comprenant trois références : coulis de cinq fruits rouges, coulis mangue-passion et confiture de lait (PVC : 2,35 € les 2 x 120 g). A l'image de ce qu'il fait sur les faisselles, le fabricant dispose les accompagnements dans un compartiment séparé de la base lactée. Rians entend ainsi proposer la version la plus proche possible des recettes servies au restaurant.

rians.com



Florette lance la ciboulaïl

Florette lance une nouvelle référence en octobre : la ciboulaïl. Il s'agit d'une variété de ciboulette au goût légèrement aillé. Elle est présentée en sachet refermable, comme l'ensemble de la gamme d'herbes Florette. DLC : 5 jours.

florette.fr



Eléphant groseille et mandarine

Numéro un des infusions avec Lipton et Eléphant, Unilever enrichit sa gamme à l'emblématique pachyderme d'une variété inédite associant la mandarine et la groseille. Elle s'ajoute aux sept références fruitières existantes, qui mixent toutes deux voire trois fruits. L'une d'entre elle présente déjà les mêmes tonalités acidulées que la nouveauté : framboises-pamplemousse.

elephant.fr



Mini cornichons au Jardin d'Orante

Jardin d'Orante innove au rayon condiments avec une offre colorée de mini cornichons, dont les recettes ont été élaborées avec le chef Marc Veyrat. Celui-ci collabore avec la marque depuis plusieurs années et a associé les produits à d'autres condiments : vinaigre balsamique, bouquet d'herbes (aneth, estragon, curcuma, etc.) et piment.

jardindorante.fr



Andros pâte à tartiner

La gamme couvre quatre recettes, fraise, framboise, abricot et pêche. Lesquelles sont élaborées avec 50 % de fruits, du jus de citron et du gélifiant. Pour concurrencer le roi de la pâte à tartiner et se différencier de la confiture classique, Andros a opté pour une texture lisse sans morceaux. Un atout indéniable pour séduire les enfants.

andros.fr



produits - Nouveaux produits

A l'Olivier aromatisé



Spécialiste des huiles et condiments premium, A l'Olivier signe une gamme séduisante de six huiles aromatisées avec des ingrédients d'origine spécifiée: ail rose de Lautrec, tomate et piment d'Espelette, herbes de Provence, citron de Menton, truffe du Périgord et basilic de la Drôme.

Deux de ces préparations sont élaborées avec de l'huile d'olive (piment et truffe).

alolivier.com

Tagada Purple



Après la rouge, la rose, voici la violette. Haribo créé l'événement en cette rentrée avec une troisième déclinaison de sa célèbre fraise Tagada. Tagada Purple offre un arôme qui évoque les fruits des bois et adopte le nouveau design, plus moderne, de la marque. Sa mascotte passe en 3 D et le sachet se dote d'un

sticker « refermez-moi ».

<https://fr-fr.facebook.com/tagada>

Les légumes à poêler Bonduelle

Bonduelle sort une gamme de légumes à poêler vendus dans le meuble réfrigéré du rayon fruits et légumes. Présentés en sachet pour deux personnes, ces produits sont composés d'un bouillon pour la cuisson (25 g) et de 400 g de légumes frais, lavés, épluchés, émincés, coupés en rondelles ou taillés en tagliatelles, puis conditionnés en région nantaise. Trois recettes sont déclinées sur une base commune de pommes de terre et carottes : poireaux, haricots verts-champignons et courgettes-épinards. Elles se préparent en 7 minutes à la poêle. DLC : 5 jours.

bonduelle.com



FrêLug, la solution du prêt à l'emploi avec des légumes frais, lavés, épluchés et découpés.

Res. El Mansour, angle bd Yacoub el Mansour et bd Ghandi, Im 34, Appt 1 - Casablanca.
Tel. : 0522 94 58 24 / Fax : 0522 94 58 39 - Site web : www.frelug.com

COMMENT RENFORCER NOS EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES?

Dans l'objectif d'améliorer les performances des exportations agroalimentaires marocaines, de nombreux instruments ont été intégrés dans le cadre du Plan Maroc Vert visant, notamment, l'adaptation de l'offre exportable aux nouvelles données du contexte international. De fait, à travers une série de contrats-programmes portant sur les principales filières exportatrices, ces instruments consistent en : le renforcement de la production destinée à l'export, l'amélioration de la productivité et de la valorisation des produits agricoles, la promotion des exportations ainsi que l'amélioration de l'accès aux marchés potentiels par le biais de la mise en place de partenariats commerciaux.

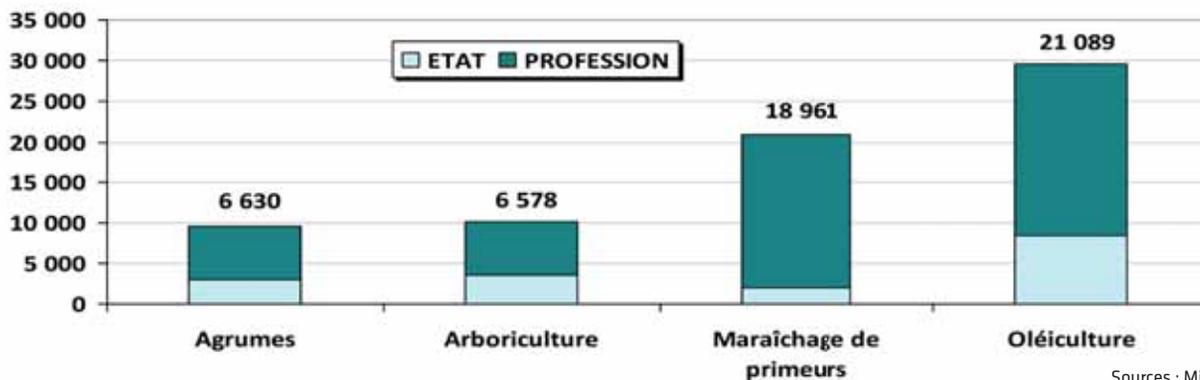
Soutien de la production

Compte tenu du rôle socio-économique important que jouent les filières d'exportations agroalimentaires dans l'économie marocaine et de leurs avantages comparatifs, les pouvoirs publics ont engagé avec les professionnels agricoles concernés des programmes d'envergure pour la mise à niveau de ces filières. Ces contrats-programmes, qui ambitionnent de restructurer l'ensemble des chaînes de valeurs des filières exportatrices à travers, notamment, une meilleure organisation des acteurs dans le cadre d'interprofessions structurées, nécessiteraient des investissements conséquents s'élevant à près de 70 milliards de dirhams, dont 17 milliards de dirhams est pris en charge par l'Etat à travers le Fonds de Développement Agricole, soit environ 25%.

Ces investissements portent essentiellement sur quatre principales filières à savoir les agrumes, l'arboriculture, le maraîchage de primeur et l'oléiculture. La répartition des aides publiques sur ces filières s'arrime aux besoins spécifiques et aux opportunités



Investissements prévus des contrats-programmes des filières d'exportation dans le cadre du Plan Maroc Vert (millions de dirhams)



Sources : Ministère de l'agriculture



La réalisation de ces objectifs passera, en particulier, par une meilleure valorisation de la production agricole prévue dans la cadre du Plan Maroc Vert et le développement de la culture d'innovation avec des produits et des technologies répondant aux besoins des marchés. Pour cela, ces agropoles permettront de développer un réseau de partenariats nationaux et internationaux, et seront composés de zones d'activités à vocation agro-industrielle, de zones logistiques et de services, de plateformes commerciales



que recèle chacune d'elle. En effet, la filière oléicole, qui mobilise la plus grande part de ces aides, demeure la plus prometteuse et la plus dynamique au niveau mondial avec des opportunités énormes non encore exploitées par le Maroc.

Néanmoins, il est constaté que les soutiens publics ont porté en particulier sur l'augmentation de la production, qui est déjà élevée, au détriment de l'amélioration des performances de la production déjà en place. Cette orientation, tout en augmentant l'offre, ne permettrait vraisemblablement pas d'améliorer la compétitivité du tissu de production, notamment dans la filière oléicole dont les besoins en termes de mise à niveau sont les plus importants.

Valorisation de la production

Dans une perspective de valorisation de notre production agricole et de montée en valeur ajoutée dans le secteur agro-industriel, et en vue d'offrir un cadre approprié pour l'intégration de l'ensemble de la chaîne de valeur de ce secteur, le Plan Maroc Vert a prévu pour la période 2009-2015 la mise en place de six agropoles dans les principales régions agricoles, à savoir les régions de Meknès, de l'Oriental, du Tadla, du Souss, du Haouz et du Gharb. Ces agropoles ont pour principaux objectifs de renforcer la compétitivité des entreprises du secteur agro-alimentaire et d'accroître la valeur ajoutée dans le secteur.

التعاونية السلاطية
mamda
L'Assurance de l'Agriculteur

"مامدا تحميك والغلة بين أيديك"

التعاونية السلاطية mamda
التعاونية المركزية mcma

Assurance Multirisque Climatique

Après le grand succès qu'a connu l'Assurance Multirisque Climatique durant les deux campagnes précédentes, MAMDA ouvre les souscriptions pour la campagne agricole 2013/2014.

L'Assurance Multirisque Climatique couvre les cultures de céréales et de légumineuses contre la sécheresse, la grêle, le gel, les vents violents, les vents de sable et l'excès d'eau.

Souscriptions ouvertes :

- Jusqu'au 15 décembre 2013 pour les cultures d'automne (blé tendre, blé dur, orge, fèves, lentilles et petits pois);
- Jusqu'au 28 février 2014 pour les cultures de printemps (maïs, haricots et pois chiches).

Pour de plus amples informations :
Contactez le : **08 01 000 456**
ou rendez-vous au bureau régional MAMDA le plus proche.

et de distribution, de centres de formation en agro-industrie et services, et de zones d'activités tertiaires.

D'un autre côté, et pour promouvoir la qualité de la production agricole du Maroc à l'extérieur, deux lois ont été mises en place portant respectivement sur les indications géographiques (promulguées) et sur les produits biologiques (en cours d'approbation). Concernant la première loi, le Maroc s'est engagé avec l'UE pour la conclusion d'un accord de protection mutuelle des Indications géographiques trois mois après la mise en oeuvre du nouvel accord agricole conclu.

Ceci étant dit, davantage d'efforts sont nécessaires pour rattraper le retard cumulé par le Maroc en termes de valorisation de sa production agricole. En effet, le taux de valorisation de la production agricole au Maroc demeure nettement inférieur à ses principaux concurrents méditerranéens avec seulement un taux de près de 29,1% pour le cas du Maroc contre 68,1% pour la Tunisie et plus de 46,5% pour la Turquie (2010).

Promotion des exportations

Parmi les principales actions stratégiques programmées dans le cadre du Plan Maroc Vert pour améliorer les performances à l'export du secteur agroalimentaire figure la promotion des exportations à travers, en particulier, la diversification et le développement de l'offre exportable agricole et

l'amélioration du système incitatif au profit de la promotion des exportations.

Partenariats commerciaux

Dans un contexte international caractérisé par l'ouverture des marchés et la recrudescence de la concurrence, le Maroc s'est engagé à renforcer ses relations commerciales avec ses principaux partenaires dans l'objectif d'améliorer l'accès de ses exportations agroalimentaires à ces marchés. Cette politique vise à diversifier les marchés extérieurs pour réduire sa dépendance à l'égard de l'Union européenne, en s'ouvrant sur de nouveaux marchés offrant d'importantes opportunités (USA, Turquie, Canada, pays arabes Méditerranéens, pays de l'UMA, pays de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA...)). Cette politique n'omet pas pour autant le renforcement de la position du Maroc sur les marchés traditionnels (Nouvel Accord de libre échange avec l'UE conclu en 2012).

Toutefois, les résultats dégagés par la mise en place de ces formes de partenariats restent à améliorer et sont entravés, en particulier, par le respect et l'alignement sur les normes techniques du commerce (normes sanitaires ou phytosanitaires, normes environnementales ou de spécifications techniques) et par les subventions accordées par nos partenaires et nos concurrents.

D'où la nécessité impérieuse de s'adapter aux standards européens et



internationaux et de procéder à une réforme réglementaire en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires. Par ailleurs, il est également primordial de rechercher davantage de complémentarité avec d'autres partenaires commerciaux, en particulier les pays du Grand Maghreb, les pays du Moyen Orient et les pays d'Afrique, avec lesquels nos échanges agricoles sont encore peu significatifs.

Remerciements à la Direction des Etudes et des Prévisions Financières et au Ministère de l'économie et des finances



Sa Majesté le Roi Mohammed VI a procédé, en juin dernier, à la commune rurale Madagh (province de Berkane) à l'inauguration de la première tranche de l'Agropole de Berkane relative au pôle de recherche-développement et de contrôle de qualité. Conçu pour servir de guichet unique, le pôle de recherche-développement et de contrôle de qualité est constitué de laboratoires nouvelle génération et d'espaces d'expérimentation et de formation. Il comprend ainsi des laboratoires de l'établissement autonome de contrôle et de coordination des exportations, de l'Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de l'Institut national de la recherche agronomique.

L'ASMEX AU SERVICE DES EXPORTATEURS

L'ASMEX (Association Marocaine des Exportateurs) a pour mission de représenter et de promouvoir la fonction et le rôle des exportateurs marocains en oeuvrant à défendre leurs intérêts, à élargir leurs débouchés, les assister dans le développement de leurs compétences et promouvoir l'investissement et le partenariat multiforme avec les opérateurs étrangers.

Entretien auprès de l'ASMEX.

Quel est le cadre juridique de l'ASMEX ?

L'ASMEX est un organisme associatif de droit privé à but non lucratif, créé en 1982 entre personnes physiques et morales exerçant au Maroc des activités exportatrices de biens et de services. L'ASMEX est régie par la loi sur le droit d'association, ses membres sont constitués par les entreprises privées exportatrices, les associations professionnelles sectorielles et els administrations et organismes publiques en relation avec le commerce extérieur.

Quels soutiens peuvent attendre les sociétés qui veulent exporter leurs produits ?

Nos Prestations sont de plusieurs ordres.

- La promotion des exportations

* Participation à la réflexion sur la stratégie nationale de promotion commerciale;

* Organisation d'études, enquêtes et bases de données;

* Mises en relations;

* Organisation des missions, foires et

salons;

* Incitation à la création de consortia d'exportation.

- Les informations

* Organisation de Rencontres avec les organismes Publics et Privés;

* Edition de bulletins et revues d'information et d'expression des professionnels;

* Organisation d'enquêtes et recueil d'informations utiles aux membres.

- Les formations des exportateurs marocains afin de développer leurs compétences à l'export.

- Et l'exercice d'un appui intérieur et extérieur pour une promotion efficiente des exportateurs marocains.

Quels sont les secteurs qui ont la cote ?

La tendance aujourd'hui c'est le développement de ce qu'on appelle les nouveaux métiers mondiaux du Maroc qui ont particulièrement influencé les performances de l'offre exportable nationale. Il s'agit essentiellement de l'automobile et de l'aéronautique, qui ont réalisé des évolutions intéressantes dès le premier semestre 2013, une tendance qui se poursuit à fin septembre. Les filières classiques, à savoir l'agriculture, l'agro-alimentaire, l'électronique, et bien évidemment les phosphates et dérivés. Mais l'avenir es exportations marocaines est aussi dans les filières de niches telles que le Halal

pour lequel l'Asmex a plusieurs projets de développement en partenariat avec des partenaires internationaux de taille, notamment en Indonésie, pour en faire un produit phare. Il s'agit d'un marché estimé à 1,5 milliards de consommateurs et le produit marocain a toutes les chances de percer sur ce type de marchés. Pour cela, l'Asmex a mis en place tout un programme pour accompagner, former et encadrer les exportateurs intéressés par cette filière.

Quels sont les marchés phares en matière d'exportation ?

En premier lieu il y a l'Europe, qui reste le premier partenaire commercial du Maroc. L'objectif est de continuer les efforts pour développer ce marché et ouvrir de nouvelles niches, notamment vers l'Europe de l'Est, une zone qui recèle un potentiel important. Pour ne prendre que l'exemple de la Russie. Nos efforts sont également concentrés sur le Moyen Orient, le Maghreb, l'Afrique en général qu'elle soit francophone ou lusophone. Ce sont des marchés spécifiques qui nécessitent une approche spéciale mais qui sont classés comme marchés d'avenir. Par ailleurs, il y a aussi l'Amérique marché auquel le Maroc est lié par un accord de libre échange avec un grand potentiel de développement. Il y a beaucoup à faire également sur l'Asie. Avec l'Inde il y a un marché qui se développe déjà grâce aux phosphates et dérivés, marché qui commence à s'ouvrir sur de nouveaux produits et services.

Téléchargez la demande d'adhésion sur asmex.org

imprimez-la, puis envoyez-la par :

Fax : +212 522 94 94 73

Ou par courrier : 2, Rue Jbel El Aroui, Angle Bd. Sidi Abderrahmane, Hay Essalam, Casablanca, 20203, Maroc



LA DEMANDE PORTUAIRE À L'HORIZON 2030

Avec plus de 8 milliards de tonnes de marchandises transportés en 2010, le transport maritime représente 80 % des échanges mondiaux, et constitue 4 % du prix final des biens manufacturés. Cette proportion atteint 10 % à 20 % pour les matières premières agricoles, et jusqu'à 25 % à 30 % pour les matières premières industrielles.

L'évolution de la demande portuaire, c'est-à-dire les flux de trafics transitant au travers des terminaux portuaires de commerce entre 2000 et 2010, a été marquée par une forte croissance (+6% par an en moyenne sur les 10 dernières années) sous l'effet à la fois de la politique nationale de développement économique et de la politique nationale d'intégration de l'économie marocaine dans les marchés régionaux et internationaux.

Aujourd'hui, plusieurs facteurs clés promettent une forte croissance de la demande portuaire :

- Les politiques nationales et sectorielles qui sont en cours de mise en oeuvre, destinées à contribuer au développement économique et social du pays.
- La valorisation de la proximité de l'Europe qui offre un potentiel de développement des activités de nearshoring : relocalisations industrielles et/ou logistiques de proximité.
- De plus, le développement du concept de Hub (conteneurs, vrac) et une plus grande ouverture de l'économie marocaine à l'international (vers le continent américain, le Maghreb et le bassin méditerranéen...) pourraient offrir de nombreuses opportunités nationales ou externes, nécessitant des investissements lourds et la réservation d'espaces pour le développement portuaire.

Un changement d'échelle dans la demande portuaire : de 92 MT en 2010, à 290 MT en hypothèse basse et 370 MT en hypothèse haute à l'horizon 2030, soit 3 à 4 fois le trafic de 2010.

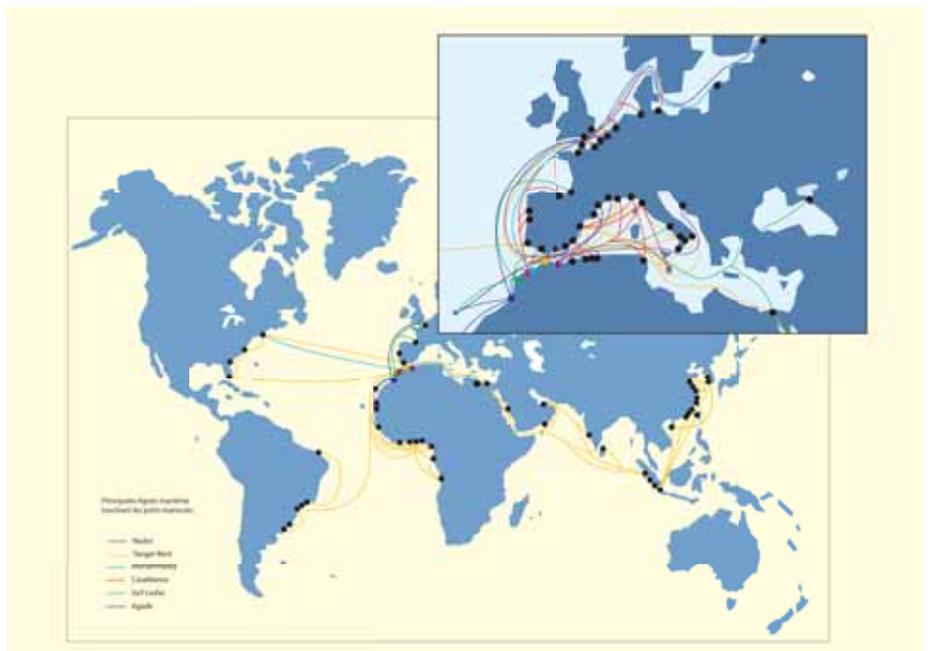


L'impact, tant sur la production que sur la consommation nationale, de la montée en puissance de ces politiques et de la saisie de ces opportunités, entretiendra un rythme de croissance élevé de la demande portuaire à l'horizon 2030.

La croissance touchera également les autres activités portuaires : pêches maritimes, croisière, plaisance. Là

encore, l'accroissement de la demande à l'horizon 2030 sera considérable. Par exemple, pour la pêche, l'exploitation des ressources de petits pélagiques présentes dans le Sud du pays pourrait plus que doubler la demande actuelle tant au niveau du débarquement des produits que de l'exportation des produits transformés.

Pour la croisière, l'augmentation



pourrait être très forte et diversifiée si une stratégie nationale volontariste, notamment pour mettre en place les conditions d'accueil portuaire est adoptée, comme cela semble se dessiner aujourd'hui sur Tanger ville et sur Casablanca. De 453- 000 croisiéristes aujourd'hui sur l'ensemble du pays, les flux devraient, au minimum, doubler à l'horizon 2030, voire tripler. En effet, malgré une période de crise économique internationale depuis 2007, ce secteur a connu une poursuite de sa croissance de part le monde. Avec ses atouts en matière de tourisme et des terminaux portuaires adaptés voire dédiés, le Maroc doit prendre sa place dans cette croissance.

Enfin, la plaisance, qui n'en est qu'à ses balbutiements au Maroc, exprimera son potentiel de développement et



LES ENJEUX DE LA POLITIQUE PORTUAIRE DU ROYAUME

		Trafic 2007	Trafic 2010	Trafic 2030			Progression 2030/2010	
				H1	H2	H3		
Céréales	1000 T	5 935	5 562	5 935	6 336	7 920	x 1,4	
Hydrocarbures (brut + raffiné)	1000 T	12 079	14 344	38 933	38 517	41 770	x 3,5	
Hydrocarbures raffinés Tanger Med	1000 T	-	-	1 700	2 649	3 062		
Hydrocarbures raffinés en transbordement	1000 T	0	0	24 000	36 000	48 000	-	
GNL	Mm ³	-	0	0	5 800	11 600	-	
Charbon (sans Gaz)	1000 T	6 102	5 214	29 416	29 416	29 416	x 5,6	
Produits OCP	Phosphates brut	1000 T	14 128	10 212	15 000	15 000	15 000	x 1,4
	Engrais OCP	1000 T	2 196	3 379	14 402	15 706	17 020	x 5
	Soufre solide	1000 T	3 230	3 938	10 166	11 088	12 014	x 3
	Vrac liquide OCP : acides + ammoniac + soufre liquide	1000 T	5 492	4 916	9 033	9 852	10 675	x 2,2
	Total produits OCP	1000 T	25 046	22 445	48 601	51 649	54 709	x 2,4
Agrumes (en conventionnel)	1000 T	541	179	1 436	1 585	1 747	x 10	
Conteneurs import-export	1000 T	6 398	7 844	28 052	45 207	77 494	x 9,8	
Conteneurs transbordement	1000 T	-	20 196	81 238	77 807	64 083	x 3,2	
Ro Ro	1000 T	4 500	4 257	13 132	14 140	15 149	x 3,3	
Passagers hors croisière	1000 Pax	4 000	3 800	7 000	7 400	7 600	x 2	
Pêche	1000 T	660	888	1 600	1 600	1 600	x 1,8	

Trafic actuel (2007 et 2010) et prévisionnel (2030) par filières

son ouverture sur un marché proche toujours en croissance en Europe, grâce au développement des marinas du plan Azur et à la stratégie sectorielle du tourisme. L'effet de proximité et la disponibilité de services adéquats joueront un rôle majeur dans ce développement, dans la mesure où les contraintes actuelles auront disparues (contraintes douanières ou fiscales, services aux plaisanciers, qualité des infrastructures et des équipements, synergie avec les autres filières du tourisme...).

Remerciements au Ministère de l'Équipement et du Transport

"...Nous avons aussi porté un intérêt particulier à la modernisation et au renforcement des infrastructures de notre pays. Nous avons ainsi lancé et mis en oeuvre des projets structurants, dont on citera en particulier, le grand complexe portuaire Tanger-Med, et ce, afin de donner une forte impulsion à nos potentialités logistiques et d'accroître nos capacités en matière de compétitivité..."

Extrait du message de Sa Majesté le Roi Mohammed VI au forum Economique mondial pour la région MENA (26 octobre 2010).

FRÊLUG

Une nouvelle unité de découpe

Si Frêlug s'attachait uniquement, il n'y que quelques mois, à la commercialisation des légumes fraîchement préparés, elle s'est dotée maintenant d'un service de production performant. Amina Oudghiri, la directrice générale, après une réflexion personnelle et avec son expérience de 18 ans chez le n°1 Newrest, (seul caterer industriel spécialisé dans l'industrie alimentaire à intervenir sur l'ensemble des segments de la restauration et des services associés) a décidé de se lancer dans cette nouvelle aventure.

Frêlug s'est spécialisée dans une gamme de produits dits de 4ème gamme, prêts à l'emploi, destinée aux professionnels de la restauration (La société propose aussi des produits 1ère gamme.). Du champ à l'assiette, les légumes sont suivis en traçabilité totale jusqu'au client. Frêlug a tout d'abord sélectionné ses producteurs pour plus de confort et de constance. Les process utilisés jusqu'à l'entreprise sont innovants :

- Une pré réfrigération qui augmente la durée de conservation du produit, et réduit la dégradation des aliments.
- Une chaîne de Froid maintenue à travers toute la chaîne et équipée d'air conditionnée.

- Une garantie de préservation des vitamines et des valeurs nutritionnelles des aliments

L'éventail de légumes (et fruits sur demande) est très large et en fonction des besoins des clients mais la plus grande part de production est actuellement sur la salade et les mélanges de salades qui sont des produits qui demandent beaucoup d'attention, de dextérité et de rapidité. D'ailleurs Amina est toujours à la recherche de nouvelles variétés comme l'Iceberg, une de ses dernières trouvailles, une salade croquante mais qui s'oxyde vite d'où l'intérêt de faire appel à Frêlug qui peut vous la livrer sous sachets micro-perforés (DLC de 3 jours) ou sous vide (DLC de 5-6 jours), ce qui



permet une plus longue conservation. Amina souhaite maintenant développer une section frites fraîches, produits de plus en plus demandés par toute la restauration. Ces dernières pourront même être calibrées si le client le

Tous les produits peuvent être découpés en fonction des besoins spécifiques des clients: Hachés, râpés, en cubes, en julienne, en bâtonnets, en rondelles.

Côté hygiène Frêlug a fait appel à la société Isotec pour les distributeurs de produits antibactériens, savons et autres distributeurs de papiers. Le groupe Isotec est une entreprise marocaine qui a su devenir un acteur incontournable de l'hygiène professionnelle.



Frélug a adopté des machines Kronen, notamment uneessoreuse à salade (Construction en acier inoxydable et surfaces lisses pour un nettoyage rapide et soigné. Moteur puissant mais peu bruyant pour une plus longue durée de fonctionnement). Kronen fait partie des fournisseurs leaders au niveau mondial de l'industrie agroalimentaire, de la 4ème gamme, des producteurs de produits prêts à l'emploi, des ateliers traiteurs et cuisines collectives. La société est plus particulièrement spécialisée dans la transformation des fruits, salades et légumes.



désire. Ses installations lui permettent de gérer de grosses commandes et son réseau d'approvisionnement une qualité régulière.



Les installations

Les locaux ont été agencés selon la méthode HACCP, système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise. Sur 470 m2 on découvre une structure flambant neuve



composée d'une réception-expédition, une salle de pesée et tri et une chambre froide (avec humidificateur) pour stocker les matières premières, un grand espace de découpe et une salle de conditionnement attendant à une seconde chambre froide. Toute la chaîne fonctionne selon un procédé certifié aux normes Global Gap et BRC, répondant aux exigences du respect de la chaîne de froid du produit, de sa culture à son conditionnement et à sa livraison.

Les atouts pour le professionnel : Gain de temps, absence de perte à l'utilisation, constance qualitative, hygiène rigoureuse et fraîcheur garantie.



Tél : 0522 94 58 24 - Fax : 0522 94 58 39
E-mail : a.oudghiri@frelug.com

Les gammes de légumes

La 1ère gamme:

Ce sont les légumes frais et commercialisés en l'état. Ils sont riches en vitamines et minéraux.

La 2ème gamme :

Ce sont les légumes en conserves (boîtes). Ils sont faciles d'emploi car ils sont cuits et stérilisés à haute température. Ils sont d'une qualité bactériologique irréprochable.

La 3ème gamme :

Ce sont les légumes surgelés. Ils sont épluchés, lavés et parfois précuits. Ils gardent le goût, la consistance et leur qualité nutritionnelle est intacte. Ils sont prêts à être cuits (à la vapeur surtout). Ils sont conditionnés en sachet plastique ou boîte en carton.

La 4ème gamme :

Ce sont les légumes épluchés et lavés, conservés sous atmosphère contrôlée. Ils sont parfois taillés et évitent ainsi les manipulations en cuisine de collectivité mais aussi dans les foyers. Ils sont prêts à l'emploi pour être cuits ou assaisonnés crus (salades). Ils se présentent en sachets ou en barquettes, ils comportent une DLC.

La 5ème gamme :

Ce sont des légumes épluchés, cuits et emballés sous vide (en sachets plastiques) Ils sont prêts à être réchauffés pour être consommés.

LA JOURNÉE FRANCE EXPORT CÉRÉALES : *Un succès !*

Le Maghreb (Maroc, Algérie, Tunisie) consomme chaque année plus de 17 millions de tonnes de blé (blé tendre + blé dur) dont environ 60% sont importés. Compte tenu de leurs conditions agronomiques et climatiques et de leur croissance démographique, ces trois pays, dont la consommation de blé par habitant est l'une des plus élevée au monde, resteront structurellement importateurs dans les années à venir. C'est pour cette raison, et bien d'autres, que se tient chaque année la Journée France Export Céréales à Casablanca.

Pour Jean-Pierre Langlois-Berthelot, cette Journée, organisée à Casablanca le 1er octobre dernier, est importante pour plusieurs raisons.

« Le Maroc étant un client importateur récurrent et régulier et étant nous-mêmes en concurrence avec d'autres pays, nous devons promouvoir notre blé pour être bien placé commercialement et faire connaître au mieux nos céréales tant au niveau de nos volumes disponibles que de la qualité. »

Au début de l'année, Monsieur Langlois-Berthelot déclarait : « Les blés exportés vers les pays tiers sont presque exclusivement destinés à la meunerie. Il faut donc faire évoluer nos critères qualitatifs aux besoins de nos clients



Qualité du blé français (en moyenne)

Dureté du blé : 66 (blé medium hard)
 Teneur en eau : 13,5% (bonne teneur)
 Indice de chute de Hagberg : 99% de la récolte supérieure ou égale à 220 s
 Poids spécifique : 88% de la récolte dépasse 77,6 kg / hectolitre
 Poids de 1000 grains : 45 grs
 Teneur en protéine : 11,2%
 Force boulangère W : 76% au dessus de 160
 Coefficient P/L : 0,9
 Indice d'élasticité : 54 (pâte équilibré au façonnage)
 Comportement en panification : pâte + pain + mie = 262/300 (très bonne note de pâte et bonne note de pain)



des pays tiers, au risque de perdre de nombreuses parts de marché.»

C'est chose faite avec cette récolte 2013. (voir encadré)

Aujourd'hui, « Nous devons respecter les producteurs et présenter le mieux possible nos produits, remonter les informations, mieux faire connaître la qualité et appréhender les besoins. »

Le prix de vente est bien sûr important mais « les marocains sont très sensibles également à la qualité des céréales, notamment du blé. De plus, le Maroc a une spécificité, ce sont des opérateurs privés qui gèrent le marché, nous devons donc obligatoirement leur donner satisfaction, au risque de les perdre ».

On constate que les besoins qualitatifs des blés utilisés au Maroc sont très similaires à ceux exigés par les transformateurs français, « c'est ce qui explique d'ailleurs le fait que la France est le premier fournisseur du marché

marocain ».

« Cette journée nous permet aussi d'être transparent et clair par rapport aux acheteurs. Nous leur donnons un maximum d'informations » pour donner confiance envers le blé français. Pour cela, la France opère des sélections poussées, des recherches constantes, « des analyses et des enquêtes réalisées par des laboratoires très réputés ce qui nous permet d'avoir une variabilité qualitative très faible et des récoltes régulières. »

La France a démontré sa capacité à produire et, de plus, le blé apporte une



La France exporte 18 millions de tonnes de blé (10 millions en dehors de l'UE) Le Maroc est un client important avec 1,3 millions de tonnes de blé français importé.

Avec ses 5 millions de tonnes de blé importé, le Maroc suscite toutes les convoitises !

GRILLE DE CLASSEMENT

Classes	Proteines	(w) Force boulangère	Hagberg	Répartition 2013
E	≥12%	≥250	≥220	3%
1	11-12,5%	≥160-250	≥220	55%
2	10,5-11,5%	selon spécification contractuelle	≥180	30%
3	≤10,5%	non spécifiée	non spécifiée	12%

Proteines (w) (L/S/M)
M: 10/11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29/30/31/32/33/34/35/36/37/38/39/40/41/42/43/44/45/46/47/48/49/50/51/52/53/54/55/56/57/58/59/60/61/62/63/64/65/66/67/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/78/79/80/81/82/83/84/85/86/87/88/89/90/91/92/93/94/95/96/97/98/99/100

Source: Eurogerm (Proteines) 2013

contribution positive à l'amélioration de notre balance commerciale. « Tous nos produits sont compétitifs et de bonne qualité, à commencer par l'homogénéité de la production, estimée à 36,7 millions de tonnes en 2013 »

« Enfin, nous respectons la chaîne de livraison et attachons beaucoup d'importance au rôle des ports où transitent les navires de céréales. » Toutes les informations sur ce sujet ont d'ailleurs été débattues lors de cette journée.

**Eurogerm : Fidèle à l'événement**

Leader dans le domaine des correcteurs de meunerie et améliorants de panification, spécialiste de l'ingrédient et de la céréale technique, le siège et le principal site de production d'Eurogerm sont situés au cœur d'une région céréalière française où sont implantés nombres de minoteries, boulangeries industrielles, Industrie Agroalimentaire, ainsi que des unités de recherches, laboratoires et établissements d'enseignement supérieur ou de formation. Basé en France, à Dijon capitale de la Bourgogne, Eurogerm a créé une filiale locale de production au Maroc pour être au plus près de ses clients. Présent à la journée France Export Céréales, Eurogerm se situe dans une démarche de qualité, de sécurité et d'innovation qui rassure les industriels et leur permet de répondre aux exigences légitimes du consommateur.

Qu'est ce qu'une telle journée vous a apporté?

Un relationnel important avec l'ensemble de nos clients et prospects ainsi qu'une collecte d'information sur le marché local.

Quelle est l'actualité d'Eurogerm au Maroc?

Le renforcement de l'équipe commerciale et le développement de gammes (sans gluten, pains spéciaux)

Quels sont vos projets à court terme?

Nous sommes en train de créer l'installation d'un laboratoire pour test rapide des farines de nos clients afin d'être plus réactif. (ndlr : nous vous en reparlerons dans un prochain numéro de Resagro)

+212 522 35 18 71 - info@eurogerm-maroc.com

Ingredients & Solutions

fonctionnels, nutritionnels, sensoriels...



CORRECTEURS
DE MEUNERIE

AMÉLIORANTS
DE PANIFICATION

PRÉMIX
PAINS SPÉCIAUX
VIENNOISERIE- CONCEPTS

INGRÉDIENTS
TECHNOLOGIQUES ET
DE PERSONNALISATION

SERVICES
ET ACCOMPAGNEMENT CLIENT

Ensemble, formulons votre succès !



Diagnostic de vos blés et farines, profil sensoriel et nutritionnel de vos pains et viennoiseries :

Demandez votre étude personnalisée

info@eurogerm-maroc.com - www.eurogerm-maroc.com

LA TUNISIE EN FORCE... *au MAFEX*

Suite à une 1^{ère} édition en 2012 qui a connu une affluence et un rayonnement à l'international, I.E.C et IFW EXPO organisent du 07 au 09 novembre 2013 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC) la 2^{ème} édition du Maghreb Food Exhibition « MAFEX ». Et cette année, la Tunisie nous offre une belle participation.

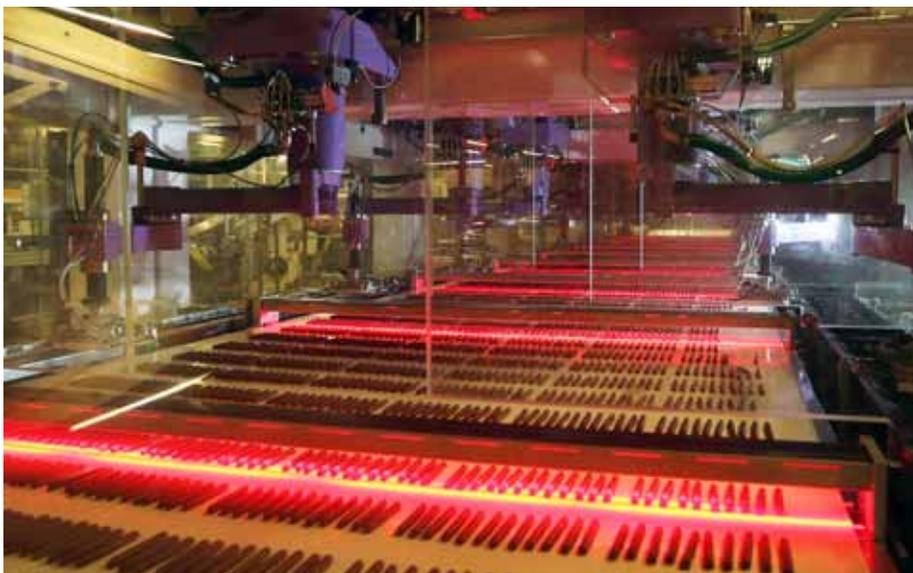
Véritable vitrine des nouvelles technologies de l'industrie agro alimentaire et importante plateforme de rencontres et de débats au service des professionnels du secteur, le MAFEX représente une réelle opportunité de développement et de valorisation des richesses des pays participants.

Le MAFEX se veut en effet une locomotive de promotion des nouveaux procédés agro-industriels et un pôle de libre échange entre l'Afrique et les autres pays.

Ces journées ont pour objectif de rassembler en un lieu unique les innovations, les conférences et les meilleurs spécialistes de tous les grands univers de l'agro-alimentaire et de l'agro industrie: Ingrédients alimentaires; Emballage et conditionnement ; Procédés agro-industriels; Produits finis (ready to eat).

Cette année, la Tunisie aura une forte représentation.

En Tunisie, la production agroalimentaire n'a cessé de se développer occupant ainsi la 2^{ème} place en terme de production à haute valeur ajoutée (Progression de 40 % par rapport à l'année 2004). Le secteur emploie pas moins de 70 000 personnes



et contribue à hauteur de 3,5% du PIB national.@

Lassaad Ben Jemaa, Tunisia Export / CEPEX, Chef de la Représentation Commerciale Tunisienne à Casablanca / RCT- Casa répond à nos questions :

Cette année, une forte représentation commerciale tunisienne sera représentée. Pouvez-vous nous en dire plus?

Le salon MAFEX, présente une exposition adaptée à l'offre tunisienne

allant de la fourniture pour l'industrie agroalimentaire jusqu'au produit fini. C'est pour cette raison que nous avons établie un accord de partenariat avec les organisateurs visant à faciliter la prospection de ce salon et par la même le marché marocain de l'agroalimentaire et ce à travers l'établissement d'un stand « Vitrine » de l'offre tunisienne sur le salon et l'organisation de contacts préétablies pour le compte des visiteurs professionnels tunisiens avec leurs homologues marocains.

Fondée en 1948 à la région de Sfax-Tunisie, la société Confiserie Triki-Le Moulin s'est dotée d'une solide réputation dans le monde de la confiserie. En effet, l'entreprise s'est tout d'abord spécialisée dans la fabrication de la Halwa Chamia à base de pâte de sésame et ensuite elle a élargit sa production pour inclure d'autres produits à savoir les bonbons, les sucettes, les chewing-gums et les bubble-gums.

La confiserie Triki-Le Moulin est dotée d'une capacité de production très importante avec une usine ultra moderne qui renferme des lignes de production en continue, automatisées et informatisées dans des locaux conditionnés.

La société dispose d'une expérience à l'international qui dépasse les 15 ans, aujourd'hui les produits de la société en marques propres ou en marques distributeurs sont présents en Russie, Italie, Suisse, France, Danemark, Angleterre, Australie, Afrique du Nord, Afrique de l'Ouest et quelques pays du Moyen Orient.

La Confiserie Triki-Le Moulin s'est basée sur une stratégie de forte satisfaction des clients et une approche d'amélioration continue en attachant un grand intérêt à être à jour des dernières certifications qui traduisent les exigences du marché. Cette stratégie a commencé depuis 1996 et parmi ses accomplissements en 2009 : IFS5 et certifications BRC5 et un système de gestion ISO14001 et OHSAS 18001.





SOTUVER annonce qu'il a été reconnu la conformité de son système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel international FSSC 22 000 : 2012.

SOTUVER, le fleuron des verriers du sud de la méditerranée demeure fidèle à ses habitudes prouesses, se félicite d'être parmi les toutes premières sociétés africaines à obtenir ce certificat dans le secteur emballage.

Comme toujours **SOTUVER** tient à être digne de votre confiance et de votre fidélité.



SOTUVER, Entreprise Responsable

Quelles seront les sociétés tunisiennes présentes?

Une douzaine d'entreprises tunisiennes prendront part au salon Mafex, parmi elles plusieurs sont leaders dans leur domaine en Tunisie et sont habituées à exporter leurs produits sur le marché européens, et même Canadien et Américain. Les entreprises participantes, présenteront une offre diversifié et adaptée au marché

marocain. Les Dattes, les conserves, les préparations alimentaires, les épices, les fruits secs, le blé soufflé, l'huile d'olive et même la « Chamia » ainsi que les fournitures pour l'industrie alimentaires seront présents sur le stand Tunisie au MAFEX.

**Du 07 au 09 novembre 2013
à l'Office des Foires et
Expositions de Casablanca**



BIOSCA TAMARA : Producteur et exportateur de Dattes de Tunisie. Notre gamme de Produits comprend les Dattes Deglet Nour Branchées, Standard, conditionnées, Dénoyautées, sous vide Pates de Dattes et Dattes Commune Aligh. Notre Marque « Sidi Bou » Dattes Standard & Branchées est très appréciée et demandée à travers le monde.

Toutes nos activités sont certifiées ISO 22000& 9001 SGS. L'objectif de la BT est d'assurer la satisfaction des clients.

Z.I Ben Arous BP 192 -2013 Ben Arous

Tunisie Contact: Mr. A. KHALIFA

Sales Manager:
info@bioscatamara.com

Tel: 00216 27 480 377



Crée en 1981, Gepro's est une entreprise Tunisienne du secteur agro-alimentaire spécialisée dans la fabrication des :

- Produits céréaliers : Les céréales pour le petit déjeuner ; un large panel de saveurs, de formes et de textures, une gamme de céréales qui répond le plus à tout besoins et envies (Blé soufflé, mais soufflé, pétales de blé, anneaux multigrains riz soufflé) avec différents goûts (au chocolat, au miel, nature, ou aux fruits).
- Snacks salés et sucrés : Une gamme variée de Mini Flips de maïs croquants et légers salés (Mini Flips fromage , paprika, pizza, Barbecue...) ou sucrés (Choco-caramel, Noisette, Miel...), dans des emballages adaptés pour conserver le maximum de

fraîcheur

- Produits industriels : Gepro's a également élaboré une gamme de produits destinée aux industriels tels que les chocolatiers, les pâtisseries, les glaciers et aussi pour les fabricants de yaourts et aux collectivités (rice crunchy, des billes de céréales chocolatés, mini corn flakes, mini blé soufflé)
- Dans sa ligne directrice de démarche assurance qualité, Gepro's reste à l'écoute des dernières innovations techniques et technologiques et fait appel régulièrement à des consultants et experts étrangers.
- La fabrication des produits Gepro's a toujours répondu, aux exigences de qualité, et ces exigences se traduisent dans les processus de fabrication, de

la traçabilité des matières premières à la mise en boîte des produits. De la sélection des matières premières à toutes les étapes de la fabrication, ils appliquent des procédures rigoureuses de sécurité et de contrôle pour garantir des produits sûrs et de qualité constante.

La production de Gepro's est écoulee à une large clientèle qui comprend les grandes et moyennes surfaces, les supérettes, les grossistes, les hôtels, les collectivités, les détaillants et les industriels (fabricants de glaces, chocolatiers, fabricants de yaourts et produits laitiers, etc).

Nom et raison sociale : Générale Produits Snacks , S.A.R.L
Adresse siège social :52 rue du Niger,1002 Tunis, Tunisie
Téléphone : +216 71 90 59 87 / +216 71 90 59 90
Fax : +216 71 906 007
Site web : www.gepros.com.tn

PIZZORNO :

Les avancées en matière de collecte des déchets

Claude Vieillard

Créé il y a plus de 30 ans et depuis 1997 au Maroc, le Groupe Pizzorno est présent dans tous les métiers de l'environnement. Innovation et réactivité, engagement pour le développement durable, formation et valorisation des agents, sont les valeurs clés. Par le développement des solutions de pointe, la société a su gagner la confiance des collectivités et des entreprises pour devenir un acteur majeur dans la collecte, le tri et la valorisation des déchets ménagers et industriels.

Au Maroc, Pizzorno a mis en place de grands projets pour améliorer la gestion des déchets. Gérard Prenant, directeur Maroc de Segedema, filiale du groupe français Pizzorno Environnement nous a expliqué ces innovations.

Les containers métalliques

Ces caissons ont une capacité de stockage de 5m³ au lieu de 0,75m³ par conteneur. Ils sont en acier, donc plus solides, et difficiles à voler. Un de leurs principaux atouts est l'évitement des débordements des ordures et la prolifération des mauvaises odeurs grâce à leurs couvercles étanches. Ils sont collectés par un camion équipé d'une grue et d'un système de compaction étanche, évitant la fuite de jus.

L'investissement est de plus de 5 millions de dirhams sachant qu'actuellement, sur Casablanca, il y a plus de 20 caissons qui ont coûtés 20.000 dhs chacun.



Le GPS

Ce système de géolocalisation Masternaut (80% de la flotte) a permis de penduler les tournées et d'avoir une position consultable des véhicules à tout moment. Il permet plus de contrôle, de réactivité et d'efficacité. Pizzorno peut ainsi assurer le suivi précis du positionnement journalier des



véhicules, le suivi des réclamations des clients, ainsi que la régularité pendulée des circuits, respect du contrat et des engagements vis-à-vis de la Commune. Une des améliorations significatives : les casablancais peuvent gérer la sortie de leurs ordures grâce au passage à heure fixe des véhicules.

10 véhicules sont équipés à Casablanca pour un montant de 300.000 dirhams.

La formation du personnel

Très attachés à la formation du personnel, Pizzorno met en place des plans de formation permettant l'amélioration continue de ses engagements dans une démarche qualitative. Le personnel (balayeurs, ripeurs, surveillants, cadres et assimilés) ainsi formé et accompagné retrouve une dynamique de travail, le rendant plus autonome et opérationnel.

La valorisation des centres de tri

Pizzorno a élaboré un modèle technique et économique pour valoriser, d'ici 2 ans, + de 50% des déchets. Pour cela il faut absolument valoriser les centres de tri qui permettent de séparer les déchets en 3 grandes familles :

- Les matières organiques
- Les matières recyclables
- Les déchets ultimes

Cette valorisation ainsi que l'augmentation de la capacité de tri passe par des accords avec des coopératives, comme celle d'Attawafouk, bénéficiaires du projet. Certains de ces déchets sont ensuite utilisés pour le compost (150 000

Les grandes familles de déchets :

- Les déchets ménagers ou assimilés
 - * Les déchets recyclables qui correspondent aux cartons, aux flocons et bouteilles en plastique, aux métaux, aux verres...
 - * Les déchets non recyclables que représentent les ordures ménagères (voir le traitement des déchets non recyclables)
- Les déchets ménagers spéciaux :
 - * Les déchets issus des entreprises et des collectivités (les cartons, les déchets métalliques, les pneumatiques),
 - * Les déchets industriels spéciaux (solvants, huiles, piles),
 - * Les déchets toxiques (insecticides, fongicides),
 - * Les déchets spécifiques d'activités (déchets de soin, du bâtiment, de la restauration, automobiles et agricoles),
 - * Les déchets radioactifs.



La prévention

Pizzorno s'engage dans la prévention avec des cycles d'animations dans les écoles ou associations de quartier. Ces animations s'opèrent sous forme de pièces de théâtre très ludiques ou de distribution de cadeaux comme des casquettes ou T-shirts avec un message lié à la sensibilisation des nouveaux systèmes de collecte et au recyclage.

tonnes) et pour le biogaz (qui donne droit à des crédits carbone) grâce aux matières organiques et pour le combustible grâce aux déchets ultimes. Pour ces derniers, Pizzorno s'est associé à Lafarge pour créer une station de séchage.

Parlez nous de ce projet

Gérard Prenant : Il consiste en l'installation d'une plateforme de prétraitement et de valorisation des déchets ménagers de la décharge d'Oum Azza pour la production de déchets solides broyés (RDF) que l'on peut utiliser en cimenterie et une installation des systèmes de

coprocessing des RDF à l'usine Lafarge de Bouskoura.

Coût d'investissement : 100 Mdh.

Comment allez-vous procéder?

Gérard Prenant : Nous avons utilisé la technologie du bio-séchage par membrane. Nous sotockons les déchets dans des cases dallées couvertes par des membranes spéciales perméables aux gaz et imperméables à la pluie. Le séchage est contrôlé par activité aérobie des bactéries présentes dans la matière organique. Nous contrôlons la fermentation par une régulation Oxygène + Température. Il y a toujours une ventilation d'air et une évaporation de l'eau mais les odeurs



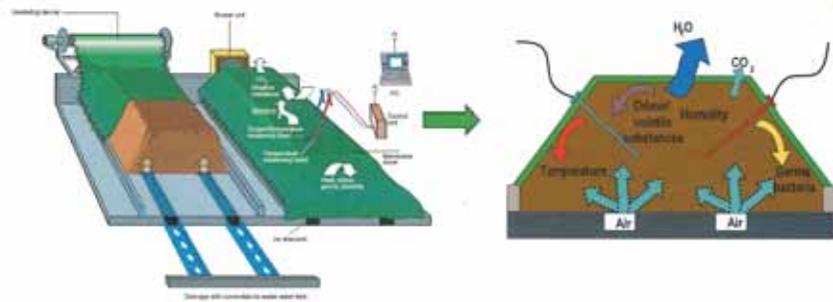
sont maintenues à l'intérieur de la membrane.

Remerciements à Gérard Prenant

Pizzorno en quelques chiffres

- 3.000 employés (2 200 salariés et 800 agents communaux)
- 15 villes collectées
- 3 centres d'enfouissement (à Rabat, près d'El Jadida et Al Hoceima)
- Collecte des déchets : 1 million de Tonnes/an pour une population de 3 800 000 personnes.
- Traitement des déchets 850 000 Tonnes/an pour une population de 3 200 000 personnes.
- Flotte d'environ 450 unités

La technologie innovante du bio-séchage par membrane



PARASITEC 2013 - MAROC

Salon des technologies
de contrôle des nuisibles & parasites
Espace MORJANE - CLUB PLEIN CIEL PARADISE
Boulevard de la Corniche Ain Diab – Casablanca



CASABLANCA - 13 & 14 novembre - Stand A06 - Venez nous voir

Plus d'informations : www.hygidis.com/parasitec

Venez découvrir notre gamme complète de désinsectiseurs UV pour l'agroalimentaire, l'hôtellerie et la restauration.



HYGIDIS SERVICES - Hygiène & Expertise anti-nuisibles - 56 rue Farhat Hachad - Casablanca, +212 (0)5 22 27 52 21 , gsm +212 (0)6 61 83 09 63, info@hygidis.com

LE MEILLEUR EMBALLAGE EST CELUI QUI SE FAIT OUBLIER

Vu à Drinktec 2013

Les industriels aujourd'hui se voient contraints de relever un immense défi: en effet, aux yeux des consommateurs, l'emballage idéal est celui qui d'une part préserve les ressources naturelles et d'autre part protège efficacement le produit acheté.

Les fabricants doivent se conformer à un grand nombre de règles: réduire leurs besoins en matériau à la production, utiliser des produits recyclés, exploiter les matières premières renouvelables, diminuer leur consommation d'énergie. Car une démarche axée sur la durabilité s'applique naturellement à chaque étape de la chaîne de production.

Les concepts flexibles clairement plébiscités

En réduisant la consommation de matériau pour les conditionnements de boissons et en limitant au maximum le suremballage, on rend également plus compliquée la manipulation et la protection des produits. Les nouveaux concepts de machines se caractérisent par un mode de fonctionnement continu en trois cycles, plus de 8000 heures de production par an et des intervalles de maintenance plus longs. Les innovations en matière d'emballage se succèdent à un rythme soutenu et exigent donc des installations une flexibilité maximale. D'autres concepts d'automatisation de la production sont utilisés pour le reconditionnement, le tri et le mélange des produits, et les solutions off-line ont ici le vent en poupe.

Les modules et les blocs au cœur de la tendance

Les concepts d'installations flexibles permettent la réalisation de toutes sortes de conditionnements. Les lignes de conditionnement complexes autorisent la mise en place de plusieurs niveaux au sein du processus d'emballage. Ainsi, les contenants en PET, les bouteilles en verre ou les canettes peuvent être traités en groupage (multipacks). Les multipacks peuvent à leur tour être conditionnés dans des cartons, des caisses réutilisables ou des cartons enveloppant (wrap-around). La tendance est ici encore aux applications modulaires. Les systèmes de conception modulaire offrent

La caisse à bouteilles du futur sera ergonomique, peu encombrante et nécessitera moins de matériaux pour sa réalisation. Les caisses aux lignes ultra ouvertes sont dans l'air du temps. Le prix de design décerné tout récemment par Coca-Cola Allemagne (la colashell) illustre d'ailleurs de superbe façon qu'il est tout à fait possible de concilier esthétique, simplicité d'utilisation et durabilité. Aujourd'hui les entreprises du secteur de l'industrie des boissons se voient confrontées à un défi majeur: elles devront à l'avenir davantage tenir compte des exigences croissantes posées aux produits en termes de durabilité dans le domaine des emballages secondaires.



l'avantage de pouvoir s'adapter sans problème à d'autres types d'emballages. Les capacités de production peuvent en outre à tout moment être augmentées en fonction des besoins par l'ajout de modules supplémentaires. Parallèlement, une évolution vers des installations sous forme de bloc se dessine très nettement dans le secteur de l'industrie des boissons et aliments liquides. Les composants individuels sont



coordonnés via une unité de commande, et l'emballuse, le dispositif de groupage et le palettiseur forment un seul bloc.

Emballages rétractables et autres alternatives

La technologie moderne mise en œuvre dans les machines de conditionnement permet en effet une diminution sensible de la consommation d'énergie et de moyens d'exploitation. La servotechnologie décentralisée travaille de manière plus efficace et plus dynamique que les grands dispositifs d'entraînement. La réduction de la facture énergétique permet d'amortir les coûts d'acquisition pendant le cycle de vie de l'installation. De vastes potentiels d'innovation existent encore, en particulier dans le domaine des films



1.4 quarter pallet

Les supports de charge font eux aussi l'objet de développements novateurs: le Prix allemand de l'emballage 2012 a été décerné, dans le domaine du transport et de la logistique, à

une palette innovante conçue comme un quart de palette, laquelle constitue un perfectionnement fonctionnel d'une solution de conditionnement éprouvée. Au-delà de l'emploi de matériaux 100% recyclables, la conception même de la palette est innovante. Grâce à un système d'emboîtement plus profond, cette nouvelle solution est plus facilement empilable et moins encombrante que les systèmes existants. De manière générale, on constate que les palettes en matière plastique séduisent un nombre croissant de clients. Présentant des dimensions mieux ajustées, elles sont aussi plus hygiéniques que les palettes en bois néanmoins encore très utilisées.

utilisés pour le conditionnement final des produits. En réduisant l'épaisseur du film et en employant des composites par exemple, il est possible de limiter encore les besoins en matériau. On se dirige même actuellement vers un abandon (quasi) total du conditionnement final. En ce qui concerne l'emballage des contenants en PET, le film rétractable continue d'occuper plus de 30% des parts de marché. Inconvénient: ce type d'emballage recourt aux matières premières fossiles et s'avère relativement gourmand en énergie pendant le processus de rétraction. Aujourd'hui, la technique du cerclage permet de renoncer entièrement à l'emploi de films et offre ainsi une nouvelle esthétique d'emballage aux contenants en PET. Autres solutions de substitution pour éviter les emballages rétractables: les barquettes en carton à bords surélevés ou les barquettes thermoformées en plastique.



Palettisation: sécurité et gain de place

La palettisation entend répondre à deux objectifs principaux. Premièrement, ranger les produits sur des palettes permet de gagner de la place (cette opération s'effectue manuellement ou par le biais de robots ou d'engins de chargement spéciaux). Deuxièmement, la palettisation participe à la sécurité par la mise en œuvre d'intercalaires antidérapants, de filmages ou de cerclages. Les nouvelles dispositions en diagonale pour les bouteilles autorisent une meilleure exploitation de l'espace.

A . PSV DIFFUSION



AR
Racking



**SOLUTIONS GLOBALES POUR
ENTREPÔTS INDUSTRIELS**

 **+212 522 981 922**

www.apsv.ma www.ar-storage.com

COSMÉTIQUES :

Secrets de beauté des fraises

Fanny Poun

La fraise est très riche en vitamine A, B, B9 et C. Connue dans le monde entier, ce fruit est employé en cuisine, en médecine et en cosmétologie traditionnelle. C'est un excellent produit de beauté naturel. Petit tour d'horizon.

Bienfaits des fraises

Outre le pouvoir antioxydant naturel qui retarde les effets du vieillissement cellulaire, les fraises ralentissent la chute des cheveux et soignent les problèmes de peau, stimulent la régénérescence cellulaire et donnent bonne mine, resserrent les fibres tissulaires de la peau. Elles possèdent aussi un effet apaisant et une action régulatrice au niveau de l'épiderme. Elles sont toniques et rafraîchissantes.

Soins du visage

En soin anticernes, il suffit de placer quelques tranches de fraises sous vos yeux et vous détendre 10 minutes. Une lotion fraise et citron sera idéale pour vous démaquiller.



Attention au risque !!! Les fraises peuvent libérer de l'histamine provoquant des réactions allergiques chez certaines personnes.



En masques

Si votre visage est fatigué ou ridé, les masques à base de fraises sont faits pour vous ! Avec un soin régulier, vous retrouverez un teint éclatant et des traits reposés.

Pour faire un masque à base de fraise riche en vitamine C et excellent pour les peaux grasses, il faut 8 fraises (100gr), 2 cuillère à soupe de miel et le jus d'1/4 de citron. Écraser finement les fraises lavées et équeutées avec une spatule en bois, ajouter le miel et le jus de citron. Bien mélanger le tout. Vous pouvez ensuite l'appliquer sur le visage et le cou propre et laisser agir durant 2 minutes au moins. Rincez ensuite à l'eau froide. Masque antirides avec jus de citron et lait, masque nourrissant avec miel et crème fraîche, masque pour peaux mixtes avec du yaourt nature, masque pour peaux grasses avec un œuf, du miel, du jus de citron, masque anti-acné avec fromage frais, les « recettes » pour le visage sont aussi appétissantes qu'efficaces.



La fraise lutte contre les maladies cardiovasculaires et les maladies des os et des dents. Riche en potassium et en eau fait elle est conseillée pour les personnes désirant perdre du poids. La fraise est également un traitement naturel contre les maladies du foie. Elle aide à la digestion grâce à sa richesse en cellulose et peut guérir les cas de constipation. La fraise possède des vertus apéritive, dépurative et laxative.

Les deux tiers des fraises marocaines sont produites pour l'exportation. La culture de ce fruit, est pratiquée depuis les années 50 au Maroc, et a un réel succès depuis le début des années 1990.

Aujourd'hui, la culture de la fraise couvre entre 2 300 ha et 2 500 ha dans le Gharb, principale zone de production. La récolte s'élève en moyenne à quelque 100 000 tonnes par campagne pour une productivité se situant entre 30 et 50 tonnes à l'hectare.



Gommage

Exfoliant pour le corps : 8 à 10 fraises mûres, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillère à café de sucre en poudre. Ecrasez les fraises dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive et le sucre.

Pour les dents

Soin blanchisseur de dents : écrasez 2 ou 3 fraises puis frottez-les sur vos dents pour les nettoyer et éliminer les taches.

Pour les cheveux

Masque cheveux revitalisant : écrasez 8

Soin express : coupez une fraise en deux et frottez les deux moitiés sur la peau du visage. Garder 5 minutes, et rincez à l'eau tiède.

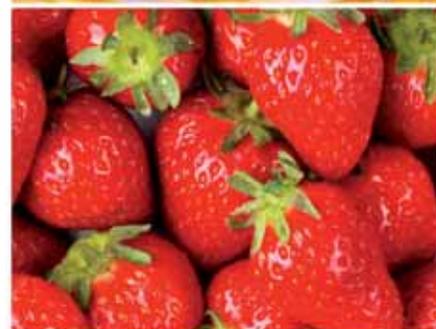


fraises dans un bol. Après le shampoing, appliquez la mixture sur vos cheveux humides, massez et laissez poser 10 minutes sous une serviette chaude. Rincez à l'eau tiède et laissez sécher vos cheveux à l'air libre.

La fraise en parfumerie

Connue depuis l'Antiquité, la fraise sauvage ou fraise des bois était déjà très appréciée des Romains qui l'utilisaient notamment pour parfumer leurs produits cosmétiques.

Aujourd'hui, le parfum de la fraise est reproduit en laboratoire par le parfumeur par combinaisons de différentes molécules. La note fraise est utilisée en parfumerie fonctionnelle, mais aussi en parfumerie fine même si elle est peu revendiquée. La fraise des bois, plus petite et sauvage développe des effluves plus floraux que la fraise traditionnelle. Le parfum du fruit possède des accents fleuris entre violette et fleurs blanches.



Composition

Les fraises sont très riches en vitamines C, plus que les oranges! (Pouvoir antioxydant naturel qui retarde les effets du vieillissement cellulaire)

Les fraises contiennent également des vitamines A et B. (La vitamine B8 (ou biotine) ralentit la chute des cheveux et soigne les problèmes de peau. La vitamine B9 (ou acide folique) stimule la régénérescence cellulaire et garantit bonne mine, de même que la vitamine A.

Leurs apports en minéraux sont équilibrés (potassium, calcium, fer, cuivre, zinc, magnésium) Elle sont riches en acides (tonicité et fraîcheur de la peau) Elles contiennent des traces d'éléments rares comme le fluor ou le cobalt.

Les fraises ne contiennent que 35 calories pour 100 grammes, relativement peu de sucres, et sont composées à 90 % d'eau.

Un fût plastique «collectivités et bars» pour la bière et les vins pétillants



Lightweight Containers a annoncé le développement d'un nouveau fût plastique cylindrique, d'une capacité de 20 ou 30 litres, destiné à la bière mais aussi aux vins. Il sera disponible sur le marché au premier trimestre 2014. Les propriétés du KeyKeg Slimline (20 ou 30 litres) sont

obtenues par une technologie de double paroi, suivant le principe SBS (Strength by separation). Celui-ci s'applique à des couches PET et PP, donnant une résistance plus grande au fût, qui est, d'autre part, recyclable. Les autres caractéristiques intéressantes portent sur la logistique et la présentation.

keykeg.com

Essoreuse ES-100 de Sammic

- L'essoreuse est dotée d'un moteur triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité. Grâce à cela, l'essoreuse se branche au réseau électrique en monophasé.
- Essore tous genres de légumes en très peu de temps, grâce à sa vitesse élevée (900 tr/mn), tout en garantissant un produit fini de qualité.
- Châssis et panier inox.
- Couvercle très résistant, relevable avec amortisseur.
- Sécurité de couvercle.
- Panneau de commandes électronique d'utilisation très simple et intuitive.
- Sélection de cycles.
- Frein moteur.
- Système exclusif de Vibration Control System (VCS), qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle, améliorant ainsi la durée de vie de la machine.
- Équipée de roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail, car stabilité durant le fonctionnement et facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage.



sammic.fr

Lave-verre Spülboy

Premier Lave Verre rentable, hygiénique et ultra rapide. Le lave-verre qui permet à vos clients de visualiser la qualité de propreté de vos verres. Le seul lave-verre qui n'altère pas vos liquides servis à vos clients. Le lave-verre qui vous permet de laver, rincer tout types (90%) de verres.

spulboyusa.com



Sur la table Déglon

Cette année, Déglon met à l'honneur les fruits de mer et propose toute une gamme d'accessoires de cuisine indispensables.

De quoi préparer de délicieuses recettes et étonner tous les gourmets !

Les lancettes Dune et Galet ainsi que le couteau L'Estran offrent une prise en main ergonomique permettant d'ouvrir les huîtres sans difficulté et en toute sécurité.

La râpe conique Bambou permet quant à elle de donner la touche finale à la préparation de recettes savoureuses.

Citron, échalotte, chapelure, il est désormais possible de surprendre votre entourage avec de nouvelles saveurs. Pratique, son réservoir intégré récupère les aliments râpés et laisse le plan de travail absolument impeccable.

Renseignements : + 33 4 73 80 44 99



LA NOUVELLE PRESSE KUBEX T UNE REVOLUTION POUR L'ALIMENTATION ANIMALE...



Jusqu'à 30% d'économie d'énergie

KUBEX T9 < 50 t/h, Φ 900mm

KUBEX T12 < 80 t/h, Φ 1200 mm



BROYEUR A MARTEAUX VERTICAL DFZK

DFZK-1 < 35 t/h

DFZK-2 < 70 t/h

Changement de la grille en 60 sec

Jusqu'à 25% d'économie d'énergie par rapport
au broyeur horizontal



POLLUTEC

Le Maroc sur la voix d'une économie verte

La protection de l'environnement vient en tête des préoccupations du pays. Plusieurs conventions ont été signées et des actions ont été mises en place, témoignant de l'engagement inconditionnel du Maroc sur la voie de préservation de l'environnement et du développement durable. C'est dans cet état d'esprit que s'ouvrira le salon Pollutec. Interview.

Quels seront les principaux thèmes de Pollutec 2013?

Cette année le salon aura un programme très riche avec la deuxième édition du Symposium «Territoires Durables» sur le thème de la Gouvernance territoriale de l'environnement : Enjeux et opportunités qui se dérouleront le mercredi 23 octobre. Suivra ensuite le jeudi 24 la conférence sur l'Ecologie Industrielle: expériences internationales et perspectives pour le Maroc organisée par le CMPP, l'association Izdihar et ses partenaires ; ainsi que le Colloque Ademe/Aderee: Quelles villes durables pour le Maroc ?. Suivi enfin d'une conférence dédiée à VIVAPOLIS, la marque France de la « ville durable » le vendredi 25.

En marge de de ces conférences, Pollutec Maroc accueillera, à l'occasion des 50 ans de sa Majesté le Roi Mohammed VI, l'évènement Aouraches, une vitrine des grands projets structurants du Maroc Moderne.

Comment se présente ce salon en termes d'exposants?

Cette année le salon regroupera 350 exposants de 14 pays. La particularité de cette édition se trouve dans l'éclectisme des secteurs d'exposition. En effet, le salon voit sa part d'exposants dans les déchets, sites et sols et l'énergie évoluer en corrélation avec l'ouverture et le développement de ces marchés. Pollutec Maroc est bien LE salon de l'environnement au Maroc.

La Belgique sera fortement représentée avec la première participation de l'AWEX (Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers) et la FIT (Flanders investissement & Trade) qui seront accompagnées d'une vingtaine de sociétés. La France sera aussi présente avec Ubifrance qui accompagnera plus de 80 entreprises. Le pavillon italien, emmené par l'ICE sera cette année

très important avec la présence de plus de 35 sociétés. Et enfin, cette année encore, le pavillon allemand accueillera une dizaine d'entreprises.

Pouvez-vous nous parler d'«Aouraches»: la vitrine des grands projets structurants du Maroc Moderne. Pourquoi avoir souhaité l'accueillir à Pollutec?

« Aouraches » est l'initiative de l'ADEPE, une association qui a pour vocation de militer en faveur de l'évolution positive du développement durable et de la lutte pour la protection de l'environnement. Nous avons saisi l'occasion du 50ème anniversaire de Sa Majesté le Roi Mohammed VI pour rendre hommage à notre auguste roi de manière originale. Nous organisons un évènement « Aouraches » qui propose un bilan des Grands Chantiers et projets liés au développement durable et lancés sous le régime de Mohammed VI.

Aouraches devra constituer donc une vitrine prestigieuse de haut niveau qui présente le Maroc moderne tel qu'ambitionné par sa Majesté le Roi. L'objectif est de valoriser l'image du Maroc et de développer sa notoriété institutionnelle. Par ce biais, Aouraches est une initiative de communication qui devra contribuer à favoriser les échanges entre les acteurs économiques et les investisseurs nationaux et étrangers.

Il ne nous échappe pas que de nos jours plus que jamais, l'investisseur a besoin d'être rassuré quant à la stabilité et au devenir économique et social du pays. Et, faire étalage des réalisations structurelles, c'est offrir une garantie bien sécurisante pour les opérateurs économiques intéressés par notre pays. C'est ainsi que Aouraches se fixe l'objectif de contribuer au renforcement du partenariat avec les acteurs internationaux et de promouvoir ainsi



l'investissement étranger au Maroc.

La conjoncture actuelle et notamment la crise qui perdure est-elle un frein aux solutions environnementales et écologiques au Maroc?

Les organisateurs de Pollutec Maroc et notre association ADEPE partagent le même souci de participer à la promotion de la culture environnementale au Maroc. Ils ont en commun cet élan citoyen d'ambitionner pour le Maroc une évolution heureuse en matière de développement durable, de protection de l'environnement et de la sauvegarde de l'écologie.

Par ailleurs, le salon mobilise une audience importante et ciblée qui constitue pour nous un foyer de participation de premier choix.

Par conséquent, il nous est paru opportun d'associer notre initiative à l'image d'un évènement de haute facture et



dont le rayonnement est international. Il ne nous échappe guère que le « développement durable et la protection de l'environnement » constituent avant tout une culture. Les comportements des citoyens et de tous les autres agents sont dictés par les réflexes nés de cette manière d'être et d'évoluer. Or la culture environnementale est avant tout le fruit d'une volonté politique. Et lorsque l'Etat veut, la cité suit et le citoyen se conforme. Il est heureux de constater qu'au Maroc, quoique tardivement, la volonté aujourd'hui existe. Elle s'exprime à travers la Charte de l'Environnement qui se trouve en phase ultime d'adoption. Elle se manifeste aussi à travers toutes les institutions officielles créées et prévues à cet effet. Par conséquent le choix inéluctable est faire. Le Maroc opte pour une stratégie environnementale résolue et de ce fait, quelles que soient les difficultés conjoncturelles, notre société se doit d'appliquer les solutions environnementales et écologiques qui s'imposent.

Convaincu de l'obligation du

Maroc d'adhérer aux impératifs du développement durable, notre associations ADPE en tant qu'élément de la société civile, se fixe comme objectif premier de contribuer à l'instauration et au renforcement de la culture environnementale. Les comportements au quotidien, des citoyens, des entreprises et des institutions se doivent impérativement de s'inscrire dans cette orientation.

Depuis le dernier salon, quelles ont été les grandes avancées?

Pollutec Maroc a constitué pour l'ADEP un foyer inespéré pour accueillir nos premières activités et pour promouvoir les actions programmées.

Nous gardons en mémoire le succès rencontré par notre première initiative «le Symposium des territoires durables» que nous avons organisé l'an passé en concomitance avec Pollutec. « Les actes du symposium » publiés à cette occasion ont constitué un document de référence et nous ont ouvert un nombre important de possibilités. Notre programmation s'en est trouvée

enrichie. C'est ainsi qu'avec la CGEM et plus particulièrement le CMPP.

Nous entrevoyons d'organiser les « jeudis de l'environnement du développement durables ». Il s'agit de rencontres de débats, organisées le premier jeudi de chaque mois en vue de vulgariser et de promouvoir la culture de l'environnement et des développements durable. Ce sera ainsi pour les experts et praticiens une opportunité heureuse pour débattre des problèmes et questions de l'heure liés à ce sujet.

Par ailleurs des actions de sensibilisation « Terrain » sont envisagées en partenariat avec plusieurs institutions, en l'occurrence le Ministère de l'Environnement, l'ADEREE et l'ONEE.

Par ailleurs nous organisons la caravane « Auraches » qui consiste à faire le tour des régions marocaines en vue de mettre en avant les principaux projets environnementaux et chantiers de développement durable envisagés.

Du 23 au 26 octobre
Foire Internationale de Casablanca
Remerciements à tous les
organisateur

KOBOLD INSTRUMENTATION sera présent sur POLLUTEC Casablanca stand C36

KOBOLD est un groupe allemand qui dispose de la plus large gamme en instrumentation pour la mesure et le contrôle sur tous gaz et liquides pour les grandeurs telles que:

- débit (flotteur, palette, rotor, électromagnétique, vortex, coriolis, massique thermique, ultrason,..)
- niveau (flotteur, poire, conducteur, lames vibrantes, ultrason, radar, jauge magnétique, capacitif,..)
- pression (manomètre, pressostat, transmetteur)
- température (thermomètre, thermostat, pt100, thermocouples)
- analyse (pH/redox, conductivité, turbidité, humidité)

C'est au travers de sa filiale française que KOBOLD va maintenant développer sa présence au Maroc, soit en direct, soit au travers de partenariats locaux que nous cherchons à établir. Venez nous rendre visite sur le salon Pollutec de Casablanca du 23 au 26 octobre prochain (stand C36), et nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre groupe et tous ses produits.



**La plus large gamme
En INSTRUMENTATION**
POLLUTEC CASABLANCA: STAND C36

Constructeur Allemand

Débit



Pression



Niveau



Température

Analyse pH, conductivité
Hygrométrie
turbidité

www.kobold.com info.fr@kobold.com

LES TENDANCES EN MATIÈRE DE TECHNOLOGIE

Vu à drinktec 2013

drinktec 2013, le Salon mondial de l'industrie des boissons et des aliments liquides, a présenté les perspectives d'avenir en matière de technologie. Quelles sont les tendances qui, dans les années qui viennent, marqueront la fabrication, le soutirage et le conditionnement des boissons et des aliments liquides en tous genres ?

Et qu'est-ce que cela signifie pour les fabricants et soutireurs de boissons ? Quelques exposants ont répondu.

Procédés techniques industriels pour la bière

« Sur un marché mondial, il s'agit tout d'abord de parvenir à une rentabilité maximale. Ensuite, la variabilité des matières premières augmentera. La question centrale est donc de savoir comment obtenir à moindre coût l'amidon nécessaire au brassage ? Et celui-ci ne doit pas nécessairement provenir des matières premières traditionnelles, que ce soit à cause de coûts logistiques en hausse ou de la concurrence croissante pour les terres agricoles. Cela a une influence directe sur les machines nécessaires. »

Professeur Dr. Martin Krottenthaler de l'université de sciences appliquées de Weihenstephan- Triesdorf



Procédés techniques industriels pour le lait

« Les temps de nettoyage CIP peuvent être considérablement réduits si l'on met systématiquement en œuvre toutes les mesures relevant de l'Hygienic Design : « Easy to clean », tel est le maître-mot, car des temps de nettoyage plus courts entraînent une capacité nettement plus importante des installations. »

Knuth Lorenzen, président du European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG),



Procédés techniques industriels pour le vin

« Aujourd'hui, les décanteurs n'assurent pas seulement la clarification du moût et la séparation de la levure, ces machines sont également utilisées pour l'extraction du moût ou du jus. Ces centrifugeuses à vis ont déjà fait leurs preuves à maints égards face aux presses classiques. Des valeurs constantes, une manipulation plus simple et des résidus plus secs permettent d'atteindre une meilleure efficacité. Ceci signifie pour le vigneron une rentabilité plus élevée, avec des coûts parfaitement prévisibles. Plusieurs instituts connus, allemands et étrangers, peuvent confirmer ces résultats. C'est la raison pour laquelle Alfa Laval exposera probablement un décanteur adéquat à drinktec 2013. »

Robert Stangl, Regional Manager Food Technology chez Alfa Laval

Techniques d'étiquetage et de conditionnement

« La variété sans cesse croissante d'emballages de boissons et de leur conditionnement exige des solutions compactes et souples avec un haut degré d'automatisation afin de parvenir à une application extrêmement précise d'étiquettes différentes et un changement d'équipement rapide et économe en main d'œuvre et en

ressources. La tendance va surtout à des procédés basés sur caméra et servocommandés permettant de régler au millimètre près le positionnement des bouteilles avant l'application des étiquettes ainsi qu'à des modules de contrôle intégrés afin de vérifier sa qualité à l'intérieur même de la machine. Des technologies innovantes attendent les visiteurs de drinktec 2013 dans ces domaines et bien d'autres. »

Markus Müller, de la société Heuft Systemtechnik



Automatisation des processus et IT

« Ce sont les solutions qui permettent aux entreprises de l'industrie des boissons d'augmenter leur productivité qui seront privilégiées. Ces offres visent à réduire les Total Cost of Ownership (TCO) des exploitants d'installations tout en garantissant une qualité de produits élevée et une plus grande flexibilité. Ceci comprend entre autres des produits et des solutions assurant un accroissement de l'efficacité énergétique au niveau de la production. »

Gunther Walden, directeur du secteur Food & Beverage dans le département Industry Automation de Siemens

Pour de plus ample information :
www.drinktec.com
 Prochain rendez-vous en 2017

EXPORTER ET INVESTIR AU MAROC

La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc organise le 21 novembre 2013 une Journée rencontre agroalimentaire à Casablanca.

Pourquoi participer à cette journée ?

-Nouvel accord agricole UE/Maroc offrant des opportunités pour les IAA européennes (depuis le 1/10/12)

- Plus grande libéralisation des échanges
- Exportations européennes grandement facilitées pour les produits alimentaires transformés avec une disparition programmée des droits de douane
- Perspectives intéressantes pour nombre d'autres produits agricoles

De plus, Le Plan Maroc Vert offre des financements pour investir

- Mobilisation très importante de moyens budgétaires publics pour

développer la production et structurer les filières

- Stratégie d'agrégation aidée pour permettre à des industriels (marocains, étrangers) de fédérer l'offre marocaine de produits agricoles
 - Aides à l'investissement significatives
 - Mise à disposition de terres agricoles par l'Agence pour le Développement Agricole
 - Création d'ambitieuses Agropoles pour accueillir les implantations industrielles (Meknès, Berkane...)
- Enfin la distribution et la consommation alimentaires jouissent d'une modernisation des pratiques
- Croissance continue de la taille des agglomérations
 - Classe moyenne et supérieure en pleine expansion
 - Renforcement rapide de la GMS et de la RHD

Les produits agricoles et alimentaires français occupent déjà une place de choix sur le marché marocain. La France jouit d'une très bonne image. Les marges de progression sont considérables.

La cible ?

- Les industriels français de l'agroalimentaire
- Les acteurs des filières agricoles et alimentaires
- Les opérateurs des autres secteurs (machinisme, intrants, équipement industriel...)

Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc
 Khadija El Idrissi - Chargée de mission
 Tel. (+212) (0) 522 43 96 06
kelifdrissi@cfcim.org - cfcim.org

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

4^{EME} EDITION
Salon International des Dattes au Maroc

ERFOUD

31 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2013
 LE RENOUVELLEMENT DE NOS PALMIERS,
 UN NOUVEAU SOUFFLE POUR NOS OASIS



AGENDA DES SALONS ÉTRANGERS



SETT 2013

Tourisme - Voyages Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 05 au 07 nov. 2013
Montpellier (France - Europe)
Tél. +33 (0)1 48 25 18 70
Fax : +33 (0)1 48 25 18 33
Site : <http://www.salonsett.com>
Mail : salonsett@code-events.net



FISPAL FOOD SERVICE NORDESTE 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 05 au 08 nov. 2013
Olinda (Brésil - Amérique)
Tél. +55 11 3598-7800
Fax : +55 11 3598-7801
Site : <http://www.btsinforma.com.br>
Mail : flavio.lemos@btsmedia.biz



INTERFOOD & DRINK BULGARIA 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 06 au 09 nov. 2013
Sofia (Bulgarie - Europe)
Tél. +359 (2) 9655 220
Fax : +359 (2) 9655 230
Site : <http://www.bulgarreklama.com>
Mail : bul-reklama@bulgarreklama.com



ADANA AGRICULTURE 2013

Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire Elevage
du 06 au 10 nov. 2013
Adana (Turquie - Europe)
Tél. +90 (212) 867 11 00
Fax : +90 (212) 886 93 99
Site : <http://www.tuyap.com.tr>
Mail : sales@tuyap.com.tr



SALON VIN ET TERROIRS 2013

Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire
du 08 au 10 nov. 2013
Toulouse (France - Europe)
Tél. +33 (0)5 62 25 45 45
Fax : +33 (0)5 62 25 45 00



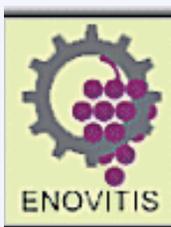
GOURMETS & VINS SAINT-MALO 2013

Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 08 au 10 nov. 2013
Saint-Malo (France - Europe)
Tel : +33 (0)9 81 86 92 99
Site : <http://www.gourmetsetvins.com>



GASTRO ROSTOCK 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 10 au 13 nov. 2013
Rostock (Allemagne - Europe)
Tél. +49 (03 81) 44 00 0
Fax : +49 (03 81) 44 00 200
Site : <http://www.hansemesse-rostock.de>
Mail : kontakt@stadthalle-rostock.de



ENOVITIS / SIMEI 2013

Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire
du 12 au 16 nov. 2013
Milan (Italie - Europe)
Tél. +39 (02) 4997 1
Fax : +39 (02) 49977963
Site : <http://www.fieramilano.it>
Mail : fieramilano@fieramilano.it



GASTROFOOD 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 13 au 15 nov. 2013
Cracovie (Pologne - Europe)
Tél. +48 12 644 59 32
Fax : +48 12 644 61 41
Site : <http://www.targi.krakow.pl>
Mail : grabowska@targi.krakow.pl



BIOCULTURA MADRID 2013

Agro-alimentaire Alimentation biologique
du 14 au 17 nov. 2013
Madrid (Espagne - Europe)
Tel : +34 93 580 08 18
Fax : +34 93 580 11 20
Site : <http://www.vidasana.org>



SALON DES TECHNOLOGIES DE CONTRÔLE DES NUISIBLES & PARASITES

13-14 NOVEMBRE 2013

Espace MORJANE CLUB PLEIN CIEL PARADISE

Partenaires Presse



En association avec



Agent excusif
MAROC & MAGHREB



Agente exclusivo
ESPAÑA, PORTUGAL



Boulevard de la Corniche Aïn Diab CASABLANCA MAROC



Avec le concours de



INVITATION GRATUITE

information & demande de badge sur www.parasitec.org

Organized by PC MEDIA Sarl

33, rue de la Gare
F-95170 Deuil la Barre
www.parasitec.org
Tel + 33 (0)1 30 10 02 84
Fax + 33 (0)1 30 10 02 85
eparasitec@aol.com
RCS Pontoise 393 566 625
crédit : Fotolia Istav Lodi



Parasitec® PC MÉDIA
Alger • Bucaresti • Madrid • Paris
© PCM 2013 OCT

Dernière minute - Dernière minute - Dernière minute

LG : une porte dans la porte

La nouvelle gamme de réfrigérateurs grande capacité est dotée de la technologie Smart Eco Door, une astucieuse « porte dans la porte ». Propriété exclusive de LG, ce concept est saisissant: il s'agit d'un espace de stockage situé en façade, sur la partie réfrigérateur, auquel on peut accéder soit de l'extérieur (via un bouton qui ouvre la porte sans ouvrir l'intégralité du réfrigérateur), soit de l'intérieur. Cet espace se révélera parfait pour stocker les canettes, les snacks, les bouteilles d'eau, etc tout en garantissant une facilité d'accès déconcertante. Véritable porte, cet accès est aussi robuste et scellé que les portes classiques, gardant bien au frais les produits. Cette technologie évite également la déperdition d'air froid importante lors de l'ouverture des portes, offrant des économies d'énergie.

lg.com/ma



Nouveaux investissements pour Etihad Airways

Etihad Airways, la compagnie aérienne nationale des Emirats Arabes Unis, envisage d'investir davantage par prises de participation dans d'autres compagnies aériennes. L'objectif étant de poursuivre un développement international reposant à la fois sur une croissance organique et des partenariats stratégiques. James Hogan, Président Directeur Général de Etihad Airways, a déclaré lors du Kongress FVW à Cologne en Allemagne, que la compagnie aérienne était engagée actuellement dans trois transactions majeures : l'acquisition de 24 % de Jet Airways en Inde, une participation de 49 % de Air Serbia (avec un contrat de gestion) et l'augmentation de sa participation dans Virgin Australia, qui passera de 10 à 19,9%. Mr Hogan a précisé qu'« une compagnie aérienne, à elle seule, ne peut offrir un réseau mondial. Le progrès doit se faire à travers le concept de partenariat ». « Les investissements que nous faisons donnent des avantages significatifs aux compagnies aériennes, aux passagers et aux opérateurs de fret. Nous considérerons les partenariats stratégiques s'ils offrent une réelle valeur ajoutée ».

etihad.com



Umat et Umilk de Nespresso

Nespresso élargit sa gamme de machines U en lançant l'Umat et l'Umilk. Deux véritables bijoux de technologie, pour que gourmandise, esthétique et plaisir des sens ne fassent plus qu'un. En quête incessante de la meilleure expérience du café à offrir aux membres du Club Nespresso et aux consommateurs, Nespresso élargit sa gamme de machines U en lançant l'Umat et l'Umilk.

Ultra-pratique, tout en étant dotée d'une technologie sophistiquée, la gamme de machines U a été conçue pour répondre aux besoins de la vie moderne puisqu'elle vous permet de préparer votre Grand Cru préféré en un seul geste.

Grâce à sa conception astucieuse et modulaire, la machine U peut changer de forme pour s'adapter aux espaces et intérieurs de style contemporain, tandis que sa technologie de pointe offre à chaque fois un café au goût parfait.

L'Umat (photo ci-contre) apporte une touche supplémentaire d'élégance et de raffinement au design épuré de la gamme de machines U, tandis que l'Umilk

permet d'utiliser du lait frais et de préparer des boissons lactées, pour des recettes toujours plus savoureuses.

0801 00 77 02



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



OBEROI HOTELS EN ATTENDANT CASABLANCA

Business

QR codes et CHR

Solutions

Les tendances en éclairage

Gastronomie

Les grands chefs séduits par le Maroc

Margarita Bonita au salon de Londres



Suite Margarita Bonita, entreprise espagnole spécialisée en chambres romantiques pour hôtels de quatre et cinq étoiles, présente son concept innovant au salon Independent Hotel Show, qui se tiendra à l'Olympia West Hall de la ville de Londres les 30 et 31 octobre.

Suite Margarita Bonita est synonyme d'expérience unique et inoubliable pour le client et de nouveau modèle d'affaires pour l'hôtelier, qui pourra innover, gagner de nouvelles parts de marché et fidéliser ses clients. Avec des meubles pensés pour faciliter les relations de couple, comme le lit Movement Bed, qui reproduit le rythme des relations intimes, et le canapé postural Neotantra Sofa, la Suite Margarita Bonita offre une escapade romantique qui va bien plus loin que la coupe de champagne et les pétales de rose sur le lit.

suitemargaritabonita.com

Découvrez La Table de Benoit



Quartier Gauthier à Casablanca... Inspiration floridienne... Cuisine bistrannique... voici une nouvelle brasserie de luxe à Casablanca : La Table de Benoit.

Dans la plus pure tradition des brasseries parisiennes, ce restaurant propose une belle cuisine avec un service élégant dans un décor distingué.

Benoit c'est 40 années d'expérience entre la France, les USA et la Maroc. JérémY Martin, c'est le chef cuisinier du lieu ... il a aussi travaillé au Ritz... Rien que ça ! Côté salle, c'est Gaëlle Durand qui officie, « une » maîtresse d'hôtel amoureuse des arts culinaires.

Un esprit chaleureux et convivial, une cuisine élaborée mais généreuse, un service fluide et attentionné, La Table de Benoit a tout pour devenir votre restaurant de prédilection.

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

Bar ouvert à partir de 17h30

Résidence des Arts - rue Hafid Ibrahim - Casablanca

05 22 227 227

Ladurée fête Noël

Avec cette collection, Ladurée vous fait partager son amour de l'enfance, le retour des grandes fêtes de famille, le souvenir des beaux sapins, des maisons aux décors féériques, les plaisirs gourmands des moments partagés, sans oublier l'instant magique des cadeaux. Inspirées d'un univers ludique, les fêtes de fin d'année Ladurée mettent en scène une belle association de produits reprenant les grands thèmes de Noël : le sapin vert, les petits souliers rouges et blancs, de nombreux paquets cadeaux. Tous dans une thématique de couleurs aux symboles de Noël : le rouge, le vert, l'or et l'argent.

Contact : Jean-Luc Bataille - +212 (0) 6 61 98 42 89 - jl.bataille@lfclogistic.com



La mutation de l'ONMT

L'Office national marocain du tourisme (ONMT) a annoncé une mutation profonde dans son mode de fonctionnement, afin de s'adapter aux nouvelles exigences de l'industrie touristique et faire du Maroc l'une des vingt premières destinations mondiales. Un programme de travail 2014-2016, afin d'atteindre les objectifs fixés par la Vision 2020, a été également dévoilé.

Selon son nouveau directeur général, Abderrafie Zouiten, l'Office prévoit d'importantes mises à niveau dans ses systèmes opérationnels, notamment l'optimisation de la gestion des ressources humaines et financières, l'implantation géographique des délégations, ainsi que des systèmes d'information. En terme de distribution, l'ONMT souligne l'importance de la mise en place de partenariats solides, aussi bien avec les tour-opérateurs qu'avec les opérateurs sur le web, afin d'encourager les touristes à réserver directement via ce canal.

Le plan vise aussi à mettre à profit les festivals, manifestations culturelles ou les rencontres économiques d'envergure internationale pour vendre le Maroc dans sa dimension historique, culturelle, politique et géographique.

tourisme.gov.ma

Un nouveau directeur pour le Palais Selmam à Marrakech

Après avoir passé plusieurs années à Saint Barthélémy aux Antilles à la direction de l'hôtel Sereno, Christian Langlade prend la direction du Selmam à Marrakech.

Le Palais Selmam a ouvert ses portes en mai 2012. Il est aujourd'hui l'une des belles adresses de Marrakech avec son spa Chenot et son Haras d'une dizaine de pur-sang arabe. Après avoir fait ses études à l'université Cornell aux Etats-Unis, il a travaillé au Sereno à

Saint Barthelemy, au Sandy Lane à la Barbade, à La Réserve à Genève, à l'Orient Express au Pérou, au Ciragan Palace à Istanbul, au Lanesborough et au Churchill Hôtel à Londres.

Christian Langlade possède également une expérience dans la restauration, ayant été directeur des restaurants Le Sans Soucis à Rome, Ma Maison à Los Angeles et La Tour d'Argent à Paris.

FLUIDRA

MAROC



PISCINE ET
BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES
FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT
DE L'EAU

ASTRALPOOL

CEPEX®

idrania

FLUIDRA MAROC S.A.R.L.

73, Bd. Moulay Slimane, N° 8 - AÏN SEBAA - CASABLANCA

Tél: +212 5 22 67 22 75 / +212 5 22 67 22 76 / +212 5 22 67 22 80 - Fax : +212 5 22 67 22 78

E-mail : adieguez@fluidra.ma - www.fluidramaroc.ma

ISO 14001 pour les hôtels IBIS



Accor est un groupe hôtelier engagé dans le respect des normes environnementales, notamment à travers la norme ISO 14001 qui s'intègre dans son programme de développement durable, PLANET 21.

A cette occasion, le groupe Accor au Maroc a organisé une conférence de presse en présence de Christian Rousseau, Directeur Général Accor Maroc, pour présenter la politique du groupe en terme de développement durable.

A travers la marque ibis, leader au Maroc et en Europe, Accor confirme son positionnement marqué vis-à-vis de l'environnement.

En 2009, les ibis El Jadida, Marrakech Palmeraie et Meknès sont les premiers à être certifiés ISO 14001.

En 2010, les ibis Tanger Free Zone, Rabat et Marrakech Centre Gare obtiennent leur certification.

En 2012, les ibis Casablanca City Center, Casa Voyageurs, Casablanca Sidi Maàrouf, Tanger City Center, Fnideq, Fès et Agadir décrochent leur certification.

En 2013, c'est le tour des ibis Oujda et Ouarzazate d'obtenir la certification ISO 14001.

Ibis s'engage ainsi à mettre en oeuvre au quotidien des initiatives et procédures pour éduire la consommation d'eau, réduire la consommation d'énergie et promouvoir les énergies renouvelables, mettre en oeuvre le tri sélectif des déchets et s'assurer de son recyclage et former les nouveaux collaborateurs, sensibiliser annuellement l'ensemble des équipes et engager les fournisseurs et les clients aux côtés d'ibis.

accor.com

Philippe Jourdin au Royal Palm



C'est en décembre prochain à Marrakech que s'ouvrira le second Royal Palm du groupe Beachcomber Hotels, au coeur d'un Domaine à résidentiel, hôtelier et golfique. Et c'est Philippe Jourdin, MOF et chef multi-étoilé, Meilleur ouvrier de France 1993 qui a été choisi pour diriger les cuisines des 4 restaurants de l'hôtel : Al Ain, le restaurant gastronomique marocain (50 couverts), Le Caravanne, le restaurant principal de l'hôtel (120 couverts) L'Olivier (120 couverts), le bar piscine et enfin Le Palm (40 couverts), le restaurant gastronomique.

Philippe Jourdin est passé, entre autres, par La Grande Cascade, Le Bristol, Le Relais Louis XIII, La Tour d'Argent, ...

domaineroyalpalm.com

Marrakech-Madrid



À compter du 1er décembre 2013, la Royal Air Maroc reliera Marrakech à Madrid. Les vols auront lieu, à raison de deux allers-retours par semaine, tous les jeudis et tous les dimanches avec un départ de la ville rouge à 17h15 et un retour depuis la capitale espagnole à 21h15.

royalairmaroc.com

Maîtrisez les cocktails avec cette balance connectée

S'ils sont délicieux à boire, ils sont tout aussi difficiles à réaliser, réclamant un certain savoir-faire et un très bon sens du dosage et des proportions. Les cocktails ne sont pas à la portée du premier venu. Pour parvenir à un bon résultat sans jouer les chimistes, il existe une solution: le système Perfect Drink de Brookstone.

Avec Perfect Drink, vous aurez l'impression de réaliser vos cocktails comme vous suivez un tutoriel. L'application pour tablette contient une impressionnante bibliothèque de recettes de cocktails et la balance s'occupe de mesurer précisément les doses de chaque composant que vous incorporez.

Et c'est là un des points forts du Perfect Drink, quel que soit le contenant, la balance vous guidera pour respecter les proportions. Si par mégarde vous versiez trop de l'un ou de l'autre, l'application rectifie à la volée en vous faisant modifier le tout pour garantir la réussite de votre cocktail.

brookstone.com



Des animations à Marocotel

En plus de la plateforme d'exposition, Marocotel By Equip'Hôtel réserve cette année encore à ses exposants et visiteurs, des animations riches et diversifiées avec pour maître mot : apprentissage, expertise et perfection.

- Le Resto des Chefs

Le Resto des Chefs est un restaurant gastronomique qui sera désigné par Hicham Lahlou, meilleur designer espoir 2012, qui le réalise spécialement pour Marocotel. Il sera géré par quatre chefs étoilés nationaux et internationaux qui auront pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts avec l'assistance de jeunes talents marocains.

- Les Ateliers Coaching

Marocotel By Equip'Hôtel mettra en place un espace de coaching et de formation qui traitera de diverses thématiques telles que l'ECO label, la gestion de Spa, la réservation et le paiement en ligne, la gestion d'un restaurant, les nouvelles tendances en Design... Des experts nationaux et internationaux mettront leur savoir-faire au profit des visiteurs en leur accordant des consultations en one to one pour répondre à leurs problématiques.

- Le programme WHAT 'S UP à Casablanca

Pour découvrir les établissements les plus innovants du moment à Casablanca, Marocotel By Equip'Hôtel a sélectionné pour les visiteurs les derniers projets et concepts selon des critères bien spécifiques : créativité, originalité, innovation. Ce programme sera sous forme de visite guidée.

13ème édition du 12 au 15 mars 2014

A l'Office des Foires et Expositions de Casablanca

Nomination à La Mamounia

Pierre Jochem a rejoint l'équipe de La Mamounia en tant que Directeur Général en septembre 2013. Grâce à son expérience internationale, ce Français, visionnaire et excellent gestionnaire, a participé au rayonnement des plus beaux établissements au sein de prestigieux groupes hôteliers.

Pendant plus de vingt années, il aura pour mission les Directions Générales de très belles enseignes telles que Hyatt, Peninsula, Oberoi, Four Seasons ou encore Raffles avec toujours le même objectif: l'excellence.

Après 31 ans d'une carrière exceptionnelle menée aux quatre coins du monde reconnu et saluée par l'ensemble de la profession, Pierre Jochem se retrouve aujourd'hui à la tête d'un des plus grands palaces du monde : La Mamounia.



mamounia.com

Le Royal Palm de Marrakech à quelques semaines de l'ouverture.



L'adresse marocaine de Beachcomber qui devait initialement voir le jour en 2009 va enfin ouvrir ses portes fin 2013. Ce retard dans le calendrier est lié à «quelques problèmes» avec le partenaire immobilier marocain qui a finalement obligé Beachcomber à reprendre seul l'ensemble du projet. Le Royal Palm est situé sur la route du barrage face à l'Atlas sur un terrain de 230 hectares. Il propose 135 chambres et suites ainsi que 107 villas vendues à des particuliers à partir de 450.000 euros. Ces propriétaires pourront profiter du service de conciergerie de l'hôtel, de l'accès au country club et au spa à des tarifs préférentiels. Le site disposera aussi d'un golf de 18 trous qui sera achevé en avril 2014, tout comme le restaurant gastronomique. C'est Xavier Jolivet, l'ex-numéro 2 du Royal Palm de Maurice qui en assurera la direction. La première année, le groupe espère 50% de taux de remplissage et propose une offre de lancement jusqu'en avril 2014 avec des réductions allant jusqu'à 30%. Côté clientèle, le Royal Palm vise le marché européen francophone, mais ne s'interdit pas l'Europe du Nord. Avec cette implantation marocaine jusqu'ici un peu compliquée, Beachcomber entend mettre en avant sa nouvelle marque premium : Royal Palm.



Sourcier Mr Olivier Gendrot

- Conseils en recherches d'eau sur vos terrains, recherche de l'endroit le plus adapté à votre puits ou forage.
- Marquage du point de forage, estimation de la profondeur et du débit.
- Travail sérieux, nombreuses références sur le Maroc.
- Agriculteur, pépinière, particulier, association etc.

Tel. : 0662093629

Appli mobile "Housekeeper"

La solution nouvelle génération pour les gouvernantes de l'hôtellerie

Développée par



Un outil d'assistance mobile pour les gouvernantes et le personnel d'entretien de l'hôtel permettant de réaliser des économies et d'améliorer l'efficacité et la communication du personnel.



Appli mobile "Housekeeper"

- développée par Hibox et commercialisée par Quadriga. Il est prouvé qu'Housekeeper permet de réduire de 50 % en moyenne la durée requise pour les tâches de nettoyage et

d'entretien des chambres. Elle permet aussi d'améliorer la communication entre les équipes tout en étant un outil de reporting puissant. Premier fournisseur mondial de solutions technologiques destinées aux clients de l'industrie hôtelière, Quadriga vous sécurise grâce à la plus importante infrastructure d'assistance du secteur de l'hôtellerie et à ses 30 ans d'expérience au service du secteur hôtelier avec plus de 300 000 chambres équipées.

Avantages

Amélioration du rendement de l'hôtel et de ses équipes :

- moins de contrôles de chambres requis
- amélioration de la communication entre les équipes
- puissantes capacités de reporting
- mises à jour en temps réel

Réduction des coûts :

- réduction du temps consacré à la gestion des tâches de nettoyage et d'entretien
- réduction prouvée du temps nécessaire à la réalisation des tâches de nettoyage et d'entretien pouvant aller jusqu'à 50 %

Simple et amusant à utiliser :

- les équipes apprécient l'incitation à une meilleure productivité



Fonctionnalités

Utilisation pratique, simple et intuitive

- multilingue
- contrôle d'accès et identification avec nom d'utilisateur et mots de passe
- présentation par étage/chambre (la couleur/l'icone indique le statut de la chambre, par exemple 'nettoyage en cours')
- application Web ne nécessitant pas de téléchargement
- possibilité d'utiliser les appareils mobiles existants
- possibilité de gérer plusieurs hôtels avec la même application
- utilise le réseau Wifi de l'hôtel existant

Rapport 'état des chambres'

- mises à jour en temps réel
- reporting sur l'état des chambres
- mesure du temps pris par le nettoyage
- historique de chaque chambre

Rapport 'consommation minibar'

- liste du stock pré-configurée à l'installation
- reporting sur l'utilisation par produit

Rapport 'maintenance technique'

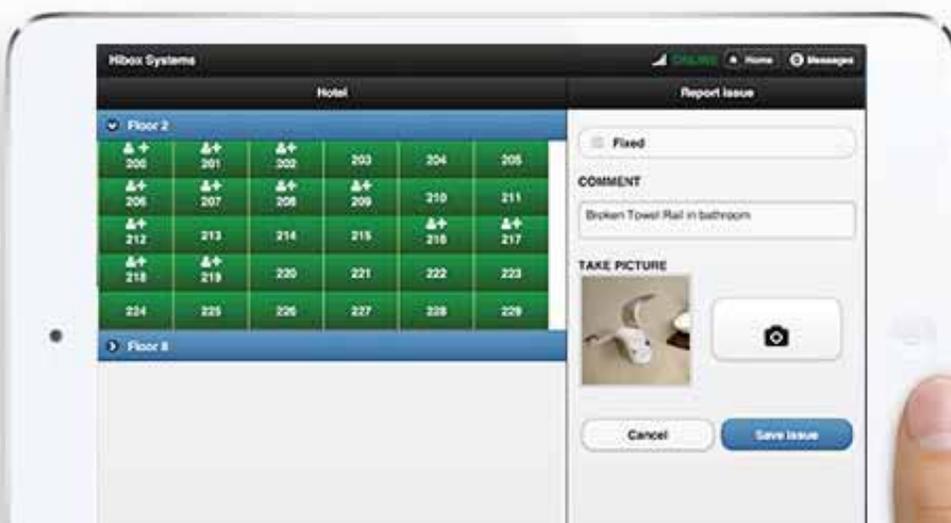
- rapports sur les défauts avec photos
- rapports sur les réparations

Messagerie des équipes

- messagerie interne à l'hôtel
- alertes 'nouveaux messages'
- accusés de réception des messages

Console gouvernante

- accès via le Web (ne nécessitant pas d'équipement spécifique)
- configuration initiale et maintenance
- messagerie des équipes
- rapports généraux
 - activité de nettoyage globale
 - statistiques sur l'utilisation du minibar (par produit ou par chambre)
 - rapports sur le nettoyage des chambres (généraux ou par personne)



Bien que toutes les précautions soient prises pour garantir la pertinence des informations mentionnées dans ce document à la date actuelle, aucune garantie, certitude ou affirmation ne peut être fournie quant à leur exactitude.

Housekeeper Mobile app 1.0 | 25/09/13

Pour plus d'informations,
contactez-nous au :
T: 0 810 632 737 (N° Azur)
F: 01 56 71 71 31
E: service.clients@quadriga.com

Quadriga®
WORLDWIDE

Télévision & Mobile Internet & Réseaux Multimédia & Contenus Professionnels Services

HÔTELLERIE:

Les principales tendances en éclairage

Francesco De Vivo, Directeur Hôtellerie et Commerce - Europe, GE Lighting

Les hôtels sont de grandes entreprises, et pas seulement d'un point de vue financier. On estime qu'il y a plus de 5 millions de chambres en Europe. Même s'il n'y a pas de données confirmées quant à la consommation d'énergie globale du secteur hôtelier, on parle de 97,5 TWh consommés dans les installations hôtelières à travers le monde (2001), 12 à 18% de ce chiffre étant consacré à l'éclairage.

Le secteur dispose donc à la fois d'une réelle opportunité de réduction de son impact environnemental et d'une motivation financière significative pour le faire.



Tout changement doit néanmoins résulter en un environnement productif, salubre et confortable pour l'hôte. C'est pour cela qu'il est important pour les hôteliers d'analyser les tendances de l'éclairage du secteur avant d'entreprendre des changements devant bénéficier à la fois, à leurs hôtes et à leur compte de résultat. Pas uniquement parce que l'éclairage compte pour une part importante de l'énergie consommée, mais aussi parce que la lumière a un

impact important sur la perception de l'espace, que nous en soyons conscients ou pas.

Adieu à l'incandescence

Huit consommateurs sur dix considèrent important que les établissements mettent en place des politiques respectueuses de l'environnement. En parallèle, les réglementations gouvernementales deviennent de plus en plus exigeantes. Ces deux éléments produisent une

pression croissante sur les hôteliers, les poussant à se responsabiliser vis-à-vis de l'environnement, que ce soit dès la phase de construction du projet ou dans sa phase opérationnelle. De fait, une grande partie du secteur (91%) est d'accord sur l'importance d'agir de manière durable, l'initiative la plus habituelle étant l'installation de sources d'éclairage énergétiquement efficaces (87%), parmi lesquelles les lampes fluo-compactes et les LED jouent un grand rôle.



Adlon Hotel

Hôtellerie hybride

Une autre tendance émergente vient d'hôteliers visionnaires qui créent des installations allant au-delà de ce que nous entendons être un hôtel aujourd'hui. Ils développent un concept multidimensionnel qui vise à créer une expérience différente, et qui intègre des services différents tels que théâtre, galeries marchandes ou restaurants. L'éclairage se doit donc d'évoluer en parallèle, afin de



La plupart des systèmes d'éclairage peuvent maintenant intégrer des lampes CFL ou LED. Cela facilite les économies d'énergie et réduit les coûts de maintenance, tout en fournissant un éclairage agréable et esthétique. Ces lampes, bien que plus chères que les ampoules incandescentes, s'amortissent grâce aux économies d'électricité qu'elles permettent. Une CFL est amortie au bout de six mois, car elle utilise 75% moins d'énergie et dure 10 fois plus longtemps qu'une lampe incandescente. La LED est encore plus efficace et peut avoir une durée de vie allant jusqu'à 50.000 heures. Il n'est donc pas surprenant que la croissance du marché de l'éclairage LED, prévue en Europe, soit de 41% par an entre 2010 et 2015.



créer l'ambiance désirée pour une expérience et une marque données.

Attirer les cadres nomades

Un concept hybride que les hôteliers cherchent à développer est celui qui consiste à fournir plus d'espaces et de services destinés aux réunions et autres besoins liés au monde des affaires et de l'entreprise. De plus en plus de professionnels travaillent hors de leur bureau au moins un jour par semaine. En réponse à cette itinérance, les hôtels commencent à fournir un vrai espace de travail, outre une chambre où dormir. Au-delà de la connexion WiFi gratuite et des prises électriques disponibles en réception, ces hôtels commencent à proposer des salles de réunion à louer par heures, avec des services additionnels de

postes de travail interactifs, tableaux et autre boards, salle d'attente associée, etc. L'éclairage mis en place, dans ce cas, doit être versatile et permettre aussi bien la mise en oeuvre de présentations, que le travail individuel devant un écran.

Retour à la simplicité

La netteté, la simplicité et l'élégance sont tendance. Certains experts en design hôtelier ont signalé que les clients privilégient désormais un bon rapport qualité - prix plutôt qu'un design dernier cri. Cela impliquerait un point d'inflexion vers un design plus simple, mais pas forcément moins sophistiqué, combinant éclairage et architecture. GE et USG se sont récemment alliés pour proposer un système intégré : plafond et éclairage,



afin de créer une architecture de plafond plus ouverte et attractive, qui éviterait le sur-éclairage. C'est un exemple concret de concept alliant simplicité et élégance.

Le côté positif

Comme conséquence de cette plus grande présence du monde de l'entreprise dans les hôtels, il est important de noter ses besoins très spécifiques en termes d'éclairage, surtout liés aux services audio-visuels. Il y a, par exemple, un besoin croissant de participation de concepteurs lumière dans la conception de salles de vidéo-conférences, afin d'assurer que chacun des participants bénéficie du meilleur éclairage pour voir et être vu, sachant que, dans de nombreux cas, ce sera la seule occasion de face-à-face entre les participants.

En bénéfice des baby-boomers

La demande d'une amélioration de la qualité de l'éclairage dans les hôtels augmentera au fur et à mesure que les baby-boomers deviendront seniors. Cela se manifestera probablement par un plus grand nombre de solutions à base de technologie LED installées, dans le but de fournir une lumière blanche brillante, uniforme et bien

distribuée dans l'espace. Les hôtes voudront aussi de plus en plus gérer l'intensité et la configuration de l'éclairage, en fonction de leurs besoins de chaque instant. Enfin, il y aura probablement un besoin de conception d'éclairage plus générale, par niveaux, qui offrirait à la fois l'éclairage d'ambiance, d'accentuation et de détail afin d'optimiser confort et image en fonction de l'usage donné à chaque espace à chaque moment.

Prise de contrôle sans fils

Une manière d'assurer un bon éclairage indépendamment de l'heure est d'intégrer des capteurs sans fils de lumière du jour et, des détecteurs de présence. Ces outils réduiront doublement la dépense énergétique : l'espace sera éclairé seulement quand cela sera nécessaire, et seulement autant que nécessaire. La technologie sans fils réduit le temps d'installation des capteurs et élimine les travaux puisqu'il n'y a plus de câbles à passer dans les murs et cloisons, ce qui permet aussi, de reconfigurer les espaces si nécessaire.

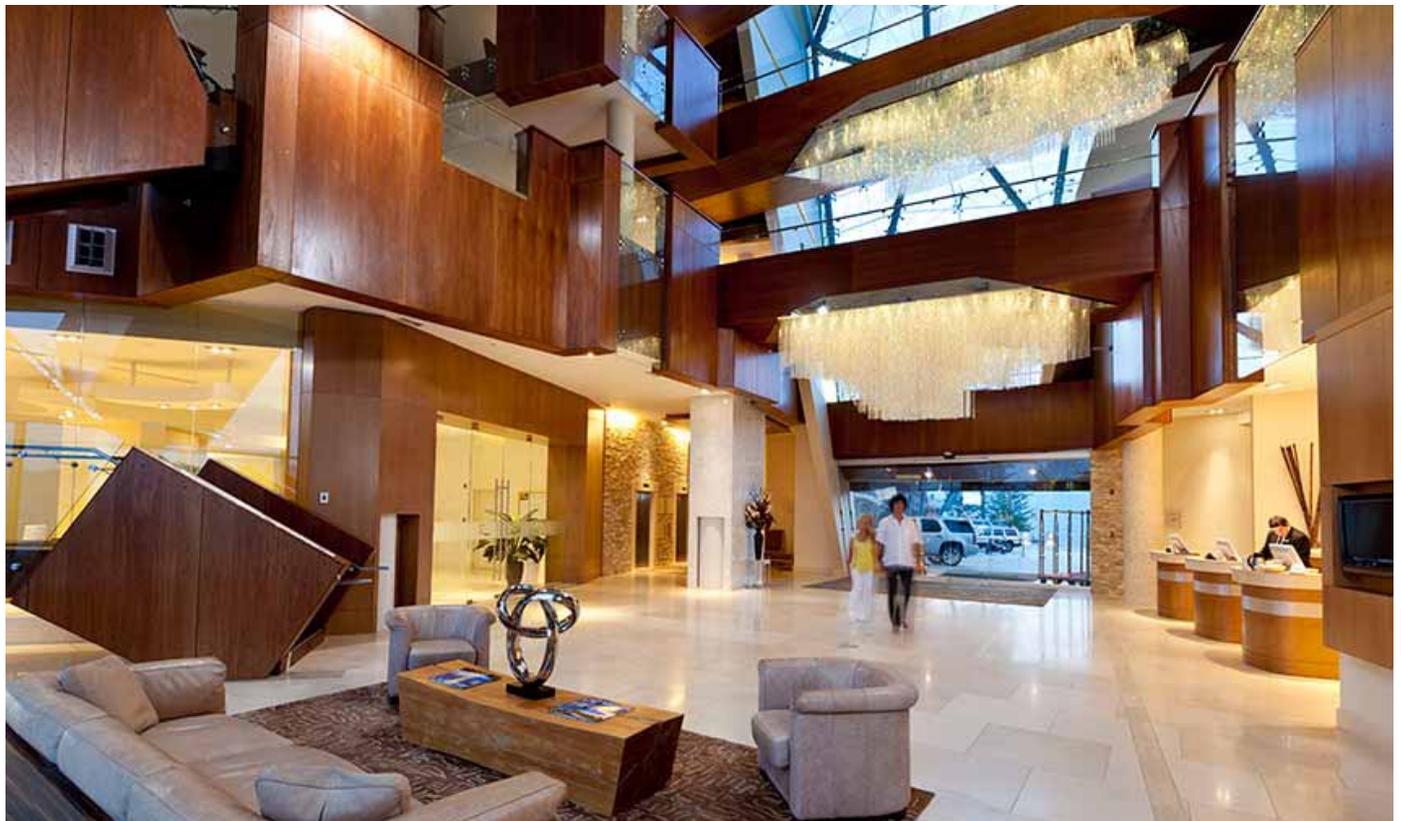
Des économies systématiques

Dans le cadre d'une plus grande utilisation des capteurs et de

techniques plus avancées d'économies d'énergie, les hôteliers explorent aussi comment intégrer l'éclairage dans les systèmes de gestion intelligente du bâtiment. Certains hôtels utilisent déjà une carte à insérer qui permet d'activer l'éclairage, le chauffage, la climatisation et même la radio et la télévision lors de l'occupation de la chambre, et de tout éteindre du simple retrait de la carte. Ce simple outil limite l'énergie dépensée quand la chambre est inoccupée mais que les systèmes restent activés. C'est un exemple simple qui montre combien les systèmes de gestion peuvent contribuer à l'économie d'énergie.

Au-delà des tendances très claires qui se profilent pour l'hôtellerie en général, il continuera à y avoir des besoins spécifiques à chaque hôtel. La stratégie d'éclairage devra en tenir compte aussi. GE Lighting dispose d'une équipe de conseillers professionnels spécialisés dans les besoins du secteur hôtelier: ils prennent en compte ses objectifs globaux ainsi que ses besoins locaux.

Pour plus d'informations, veuillez visiter le site: www.gelighting.com



ALWAYS ORIGINAL
SINCE 1827



STAY TRUE
LEAVE AN IMPRESSION

Enjoy Ballantine's responsibly

LE CODE QR ET LES CHR

Le code QR (de l'anglais, QR Code) est une sorte de code barre en 2D. Le «QR» signifie Quick Reponse car le contenu que comporte ce carré noir et blanc peut être décodé rapidement. A la différence d'un code barres classique, le code QR peut contenir beaucoup d'informations: 7089 caractères numériques, 4296 caractères alphanumériques, contrairement au code barres normal qui ne peut stocker que de 10 à 13 caractères ou 2953 octets ! Il faut un téléphone portable équipé d'un lecteur de code QR pour lire le contenu.

Claude Vieillard



Comment lire un QR code ?

Le code QR est lisible à partir d'un téléphone portable. Un programme doit-être téléchargé puis installé sur le mobile, ensuite il suffit de prendre en

Créé en 1994 par l'entreprise japonaise Denso-Wave, le code QR commence seulement à se faire connaître en Europe. Très populaire au Japon il a son standard (JIS X 0510) et sa norme ISO/IEC 18004 approuvée en juin 2000. Il existe cependant plusieurs formats (QR Code, Datamatrix, Shotcode, Colorzip, Maxi code...) Le plus répandu est le QR code.

photo le code pour voir son contenu. Le code QR peut comporter du texte, un numéro de téléphone, un SMS, une adresse d'un site wap, une adresse mail. Ce contenu peut-être ensuite transféré, imprimé. Son utilisation est gratuite. Avec tous ces avantages et la facilité d'utilisation, le code QR intéresse de plus en plus la restauration pour les campagnes publicitaires, promotions de menus, lecture d'informations... et même pour réaliser des paiements.

Pour Thomas Yung, « Artisan Référenceur » et auteur du Blog des Experts le QR Code peut être très utile en CHR

- Le type d'information codé

« Il est possible de coder toutes sortes d'informations. Le plus souvent le QR code renvoie vers une adresse internet. Dans ce cas il convient de s'assurer que le site vers lequel vous envoyez est compatible sur les écrans des smartphones et que l'utilisateur

Le code QR et les vins

La seule présence de votre smartphone vous permettra de flasher le code QR/Flash code affiché sur la bouteille pour tout savoir sur le vin : fiche technique, confidences du propriétaire, photos et vidéos...

Jose Duarte, le chef du restaurant Taranta (Boston, MA), ne manque pas d'imagination : Coller un QR code au milieu des assiettes est une façon originale de laisser la carte de visite de son restaurant.



qui flash le code à bien accès à internet (par GSM ou par votre réseau wifi). Le QR code peut aussi contenir des données internes, comme par exemple les coordonnées de votre établissement qui iront s'enregistrer dans le carnet d'adresse du «flasheur», idéal pour le touriste étranger et/ou pour s'assurer que votre clientèle locale «enregistre» bien le N° de téléphone de votre restaurant. Le QR code peut aussi contenir un événement qui ira s'enregistrer dans l'agenda de l'utilisateur.»

- La segmentation

« Un des avantages du QR code est que vous savez où il est et donc vous savez



Campagne marketing mobile

Ce procédé peut s'appliquer aisément au secteur de la restauration. Par exemple, vous avez décidé de promouvoir votre restaurant grâce à des affiches de publicité classiques ou des flyers. Sur cette affiche, vous pouvez ajouter un code QR permettant au simple passant de récupérer une réduction supplémentaire sur votre site internet. La marque de pizza, Domino's Pizza a déjà réalisé cette opération marketing mobile avec succès.



à qui vous vous adressez. Un QR code dans le porte menu n'aura pas le même discours qu'un QR code imprimé sur la facture. Dans un cas vous vous adressez à un prospect, dans l'autre à un client (à fidéliser ?). Le QR code dans le porte menu pourra, par exemple, renvoyer vers une page dédiée sur votre site internet interpellant l'internaute: «Vous êtes devant mon restaurant/hôtel, entrez donc, je vous réserve une offre/un avantage/une garantie...». Alors que le QR code imprimé sur la facture dira plutôt, «devenez fan de notre page facebook, allez écrire un avis à propos de votre expérience,... »

- Les précautions

« Elles concernent la taille de l'information que vous souhaitez coder. Une adresse web peut être longue (surtout si il s'agit de votre page GooglePlus, par exemple). Pour alléger le code et rendre sa lecture plus simple, utiliser un raccourcisseur d'url, comme goo.gl. Si vous envoyez vers votre page Facebook, pensez à envoyer vers l'application Facebook et non vers le lien navigateur, les utilisateurs de

Au premier semestre 2013 Chèque Déjeuner® a équipé de QR codes 60 000 restaurants indépendants. L'affilié peut ainsi définir quotidiennement les informations qu'il souhaite faire connaître aux consommateurs incluant les principales données liées à son établissement (cadre, menu, ambiance, etc.), la mise en avant de son plat du jour, une offre spéciale éventuelle. Le restaurateur est maître des informations qu'il diffuse et libre de modifier ou d'ajouter des données, de proposer ou de retirer, à tout moment, des offres spéciales ou des promotions. Ainsi, il peut gérer au jour le jour son système promotionnel et ajuster ses offres à la demande, comme par exemple, dynamiser les réservations sur une journée particulière, mettre en avant un plat ou un menu qu'il souhaite tester.



smartphone consomment les réseaux sociaux avec une «app» et non dans le navigateur. Prévoyez peut être plusieurs QR codes, multilingues, si votre clientèle est internationale. »



UNE PLÉIADE DE CHEFS... ... SÉDUITS PAR LE MAROC

Dominique Pereda

Chaque restaurant a sa cuisine, et chaque cuisine a son Chef. Le Chef est assurément LA personne indispensable en cuisine, et les grands restaurant marocains l'on bien compris... Petit tour d'horizons des plus belles tables ! Le chef de cuisine est responsable de l'élaboration des menus et de la confection des plats servis dans les restaurants. Il supervise une équipe de cuisiniers et de commis. Au Maroc, on assiste à une nouvelle vision du métier de chef. Loin d'être un amateur, il a souvent fait ses classes dans de grands restaurants et a très grande une expérience du métier. Voici quelques grands chefs dont vous pourrez goûter la cuisine au Maroc.

A Mazagan Beach Resort

Leonardo Concezzi vient de rejoindre le Resort en tant que Directeur des Cuisines. Italien d'origine et issu du monde des Chefs Etoilés, Leonardo rejoint l'équipe de restauration pour y apporter le savoir faire qu'il a développé durant ses longues années d'expérience. « Ma vision de la gastronomie favorise la valorisation des produits de qualité tout en mettant en avant les produits du terroir. El Jadida est une région connue par son agriculture, sa pêche, nous travaillons donc au sein de Mazagan pour promouvoir cette richesse gastronomique auprès de nos clients internationaux et nationaux et ce dans nos différents restaurants ».

Guillaume Blanchard, Chef du Sel Mer a exercé son talent dans les tables les plus prestigieuses en France et au Maroc. Depuis son arrivée, il a déjà travaillé sur la nouvelle carte d'hiver du Sel de Mer, lui donnant une vraie signature : « une carte alliant la gastronomie française avec des produits frais de la région d'El Jadida faisant du Sel de Mer une adresse indispensable dans le répertoire de tout vrai gourmet ».

ses poissons – comme tous les Cambodgiens elle ne se fournissait qu'au marché – alors il s'amusait à les cuisiner lui-même.

Marc est passionné par les produits issus de l'agriculture locale et biologique. Ses créations sont inspirées des parfums d'Asie, de la cuisine traditionnelle Basque, de la haute gastronomie française et des saveurs d'orient.

Il fait partie de ces chefs qui savent, sans prétention, proposer d'excellents mets préparés avec des produits frais et de qualité supérieure. Pour lui, la clé de la réussite est dans la rigueur et dans la faculté à maintenir une prestation parfaite.



El Jadida - +212 (0) 523 38 8000

Au Four Seasons

Marc Tauch est né et a grandi au Cambodge, à Siem Reap, près d'Angkor. Ses jeux d'enfance étaient la cueillette, la chasse et la pêche et comme sa mère ne voulait pas de



*1 Boulevard de la Menara - Marrakech
+212 (0) 524 359 200*

A la Table de Benoit



La réussite d'un restaurant est le travail d'une équipe dont une des bases est le Chef. JérémY Martin, jeune talent de la cuisine française et vivant totalement sa passion, aime travailler au fil des saisons les produits qu'il trouve en faisant son marché et en respectant les saveurs. Ayant découvert le Maroc il ya un an, il a aussitôt réalisé les avantages de notre pays : la pêche, les saveurs et la qualité des maraîchers. Etant ouvert sur le monde il n'hésite pas à ajouter une petite touche d'une cuisine d'ailleurs.

*Rue Hafid Ibrahim - Casablanca
Réservation : +212 (0) 5 22 227 227*

Au Palais Namaskar

Le Palais Namaskar continue son voyage en Asie jusqu'au Japon, pour mettre en lumière deux spécialités incontournables : la gastronomie et la relaxation. Takeo Yamazaki, grand Chef Nippon officiant auprès de Joel Robuchon au restaurant Yoshi, est l'invité de l'hôtel afin d'offrir une découverte gustative unique.

Au restaurant « L'Ephémère by Yoshi » un menu offre aux hôtes de déguster de délicieuses spécialités japonaises telles qu'un plateau de sushi de quatorze pièces, un Usuyaki - faux filet roulé aux légumes et champignons enoki - accompagné de sa célèbre soupe Miso et son incontournable «Ebi Shinjo» - boulette de crevettes au kombuet.



*Route de Bab Atlas - Province Syba - Marrakech
+ 212 (0) 5 24 29 98 00*



Au Sofitel Marrakech

Vivez l'expérience d'une cuisine soleil pensée et revisitée par le Chef Abdel Hamid Lajaje, au restaurant l'Oasis, qui vous émerveillera par sa fraîcheur et son originalité... Plus qu'un restaurant, il retrace également l'histoire d'une cuisine saine, véritable combinaison

des notions de cuisine diététique, cuisine équilibrée et cuisine de qualité. Un Oasis de fraîcheur qui rend hommage à la cuisine méditerranéenne et aux bienfaits de l'huile d'olive. Vierge et pure, subtile et parfumée, mythique et éternelle, l'huile d'olive se pare aujourd'hui de toutes les vertus.

A noter que tous les restaurants du Sofitel Marrakech sont dirigés par le talentueux chef Dominique Oudin.

*Rue Harroun Errachid - Hivernage - Marrakech
+212 (0) 524 42 5600*

A La Mamounia



Le Français par Jean-Pierre Vigato exprime l'élégance. Son décor harmonieux, rehaussé de notes chaudes, est à l'image d'une cuisine fine et délicate. Pour le midi, le Chef vous proposera un menu Bistronomique alliant fraîcheur et raffinement. Une carte gastronomique vous sera suggérée pour vos dîners hautement savoureux. Petit déjeuner en hiver en fonction des conditions climatiques.

Avenue Bab Jdid - Marrakech - +212 (0) 524 388 600

Tous ces chefs sont des créateurs inspirés, des chefs d'équipe respectés, des gestionnaires rigoureux, c'est le chef qui fait la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, il n'a qu'une préoccupation : le plaisir gustatif de ses clients.

**Remerciements à tous les établissements
pour leurs précieuses collaborations**

LE PHÉNOMÈNE DES SPEAKEASY

Un speakeasy était le nom donné aux bars clandestins américains, très répandus lors de la Prohibition. Aujourd'hui, ils sont devenus un phénomène de mode de plus en plus courant dans les grandes villes.

Claude Vieillard

C'est Samuel Hudson, journaliste de la fin du XIXe siècle, qui parle pour la première fois le mot Speakeasy. Il aurait entendu le terme à Pittsburgh dans les années 1880. Une vieille Irlandaise y vendait des liqueurs sans licence et demandait à ses clients de baisser la voix lorsqu'ils en commandaient.

Mais c'est bien pendant la Prohibition (période au cours de laquelle la vente d'alcool était interdite dans le pays), de 1920 à 1933 que le terme est le plus utilisé. Dans ces lieux clandestins, la gestion des débits de boissons, souvent frelatés, était entre les mains du crime organisé. On pouvait y trouver toute une gamme de services, allant de



la restauration à des concerts de jazz ou des pistes de danse. Les speakeasy ont prospéré partout aux États-Unis malgré les descentes régulières des forces de police, arrêtant patrons et clients. Il faut dire que la police était bien souvent corrompue par les gérants, et fermait les yeux sur ces activités. En 2012, le film « Des hommes et des lois » relatait parfaitement cette époque.

Aujourd'hui, le phénomène est en pleine renaissance et expansion ! Surfant sur la tendance du lieu secret, éphémère, pouvant disparaître à tout moment, ces nouveaux bars à la mode sont de plus en plus fréquents, surtout dans les grandes villes. Ces bars sont en particulier très recherchés pour l'ambiance feutrée, les banquettes

rétro en velours ou en cuir, mais avant tout pour les cocktails, souvent composés de Champagne ou d'alcools rares et vieillies !

Côté ambiance sonore, on reste dans le concept : musique lounge, mix underground ; les Speak' aiment rester discrets et élégants donc on ne monte pas trop le volume !

Côté ambiance festive, tout dépend du lieu. Certains sont très select et l'on y va pour déguster un verre de choix ou pour décompresser, d'autres sont plus festifs et jouent la carte de la solennité avec des organisations d'anniversaires, d'enterrement de vie de garçon... ou de fille.

On peut même y grignoter quelques



Les 4 speakeasy parisiens qui buzzent

L'Acte 3 : 94, rue Quincampoix, Paris 3. Tél : 01 44 61 29 69.

Le Ballroom du Beef Club : 58, rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1er.

Le Candelaria : 52, rue de Saintonge, Paris 3.

Le Petit Club de la Favela Chic : 18, rue du Faubourg du Temple, Paris 11.





tapas et autres plats sur le pouce...
Conseillés pour éponger l'alcool
ingurgité !

Quelques Speakeasy célèbres

---- Le Chumley's, au 86 Bedford Street dans le quartier de Greenwich Village de New York est un ancien speakeasy qui date de la Prohibition. La décoration est d'époque et aucune enseigne extérieure n'indique la présence d'un bar ou d'un restaurant, discrétion oblige. L'établissement est même doté d'une sortie secrète par l'arrière qui donne sur Barrow Street, qui permettait aux clients de quitter les lieux rapidement et en toute discrétion en cas de descente de police.

--- Le Speakeasy Lagers & Ales est une



L'expression « Speakeasy » vient de l'habitude qu'avaient les patrons d'établissement (lors de la Prohibition) de demander à leurs clients de parler doucement (en anglais : speak easy) lorsqu'ils demandaient de l'alcool, afin de ne pas attirer l'attention. Certains attribuent l'expression au fait que l'alcool faciliterait la capacité à s'exprimer, à parler aux autres, d'où le nom anglais « speak easy » qui pourrait dans ce cas être traduit par « parler facilement ».

Jim Meehan du bar PDT (Please Don't Tell de New York)

Jim Meehan est une figure emblématique de la scène du bar international. Le General Manager du bar PDT à New York a remporté plusieurs Awards et le PDT a été nominé dans la catégorie «World's Best Cocktail Bar» au «Tales of Cocktail 2009. Véritable "bar mentor" pour les nouvelles générations, son aura rayonne dans le monde entier.



microbrasserie de San Francisco qui brasse notamment une ale baptisée Prohibition.

--- Le PDT, « Please Don't Tell » pour (s'il vous plaît, n'en parlez pas) est une adresse secrète située au 113 St Marks Place à New York. Pour pénétrer dans ce lieu d'exception, il faut d'abord se rendre dans un restaurant, le « Crif Dogs hotdog shop », utiliser sa cabine téléphonique pour demander à la standardiste si vous pouvez entrer au PDT. Un passage secret, derrière la cabine, vous conduit alors au zinc... Nul doute que le cérémonial qui entoure cet endroit contribue à en faire un lieu incontournable pour prendre un verre !

Et le Maroc dans tout ça ?

Eh bien le premier Speakeasy a vu le jour à Marrakech. Situé au premier étage du pavillon Bleu d'Orange du Four Seasons and Resort, « Last Call - Speakeasy Bar » (c'est son nom) se rejoint discrètement à l'arrière d'une laverie, par une paroi dérobée devant laquelle stationne une réceptionniste à qui il faudra remettre un code d'accès. Le bar, au look rétro et authentique, fait de murs tapissés de briques et aux lumières tamisées, respire le New York des années '30. Un coin casino avec des tables de poker et de black jack invitent au jeu, des téléphones vintage numérotés attribués à chaque table

incitent à la séduction.

Une carte à cocktails faits de champagne, de gin, de whisky ou de rhum signée de fameux barmen londoniens et milanais accompagne la scène, où officient chanteurs de jazz, saxophonistes ou DJs ! Un code d'accès est communiqué tous les jours sur la page facebook du Last Call Speakeasy bar.

Envie de vous la jouer Al Capone, mafiosi, de vous plonger dans l'univers des années folles. Alors succombez au phénomène Speakeasy. Attention, comme tout phénomène à la mode, les Speakeasy risquent bientôt de perdre leur caractère exclusif. D'ailleurs, les Américains ont déjà une longueur d'avance et ont créé sur le même modèle le mot « smokeeasy » (du verbe to smoke : fumer), qui désigne un recoin pour fumeurs dans les bars et boîtes de nuit où le tabac est interdit. Au Maroc, le problème ne se pose pas... Il est « easy to smoke » partout !



MAISON BLANCHE

Une luxueuse institution au cœur de la mégapole marocaine.

Situé au cœur de la capitale économique, face au parc de la Ligue Arabe, écrin de verdure au centre du quartier des affaires, l'établissement Maison Blanche Casablanca s'étale sur une superficie de plus de 650 m², répartis en deux espaces, l'un dédié au lounge et le second à la restauration.

Maison Blanche a mis tous ses atouts de son côté pour devenir l'une des adresses les plus en vogue de Casablanca : dans un esprit chic et ultra contemporain, le décor épuré de cette institution est signé par Christophe Pillet, célèbre designer à la reconnaissance internationale. Ainsi le marbre de Carrare a été importé directement d'une carrière familiale unique en Italie. Le plafond et les colonnes en miroir fumé reflètent, à l'infini, l'ensemble des perspectives pour donner un effet aussi impressionnant qu'inattendu dans un espace clair et épuré. L'ensemble du mobilier est signé des plus grands noms italiens : Tacchini, Varaschin, Arper...

Le chef Thierry Vaissière, venu tout droit de Maison Blanche Paris, fait découvrir aux Casablancais une cuisine créative et moderne qui lui a valu le classement de meilleure table d'affaires au Monde par le magazine Forbes en 2007.



La capacité d'accueil du restaurant dépasse la centaine de couverts, à cela s'ajoute une terrasse en plein air,

calme et arborée, qui peut accueillir une quarantaine de personnes.

Quelques plats pour vous donner l'eau à la bouche

Entrées froides et chaudes : Gaspacho coco et homard à la citronnelle - Tempura de soft shell crabe, mangue et papaye, gaspacho de tomate épicé, assiette de Jambon Patanegra Bellota - ...

Mer : Saint Pierre à la plancha Risotto Vénère à la crème de Parmesan - Thon poêlé soja et curry rouge écrasé de pomme de terre et vapeur d'épinards - ...

Terre : Carré d'agneau - Duo de purées de céleri et de petits pois crème de sésame - Magret de canard - Wok de légumes relevés aux baies de Sichuan



- Cœur de Filet de bœuf, sauce au poivre de la Jamaïque, accompagnement au choix - ...
 Desserts : Soufflé Pistache, sorbet Amarena - Potager Framboise, tomate, poivron, rouge, pulpe de fraise - Fondant Chocolat « Pur Cacao », sorbet Yaourt - ...
 Une très belle carte des vins est également proposée.



Réservation recommandée au +212 5 22 276 476
Maison Blanche Casablanca
 Angle Rue du Commandant Lamy
 et Blvd Mohammed Adou
 Face au Parc de la Ligue Arabe
 Casablanca

Depuis le mois de septembre, Maison Blanche lance sa nouvelle carte tout en saveurs.
 Le nouveau chef a conçu une carte méditerranéenne estivale, riche et variée proposant des produits frais et goûteux. Des salades légères et créatives pour déjeuner sur le pouce, des poissons à la plancha savoureux accompagnés de leurs risottos crémeux, et un large choix de desserts exquis vous seront servis dans un cadre épuré et contemporain.
 Sans oublier le W Long Bar jouxtant la terrasse intimiste, où vous pouvez déguster des cocktails exceptionnels ou des vins fameux, au rythme des musiques Lounge du DJ. Vivez un moment de dépaysement et de délectation, entre amis ou en affaires, dans une atmosphère élégante.
 Prix de 90 à 270 dh
 Réservation au 05 22 276 476 sauf dimanche

Bulletin d'abonnement

A compléter et envoyer, accompagné du règlement par chèque ou de la copie du virement bancaire, sous enveloppe affranchie à :
 COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC

1 abonnement d'un an :
 11 numéros RESAGRO Magazine
 + 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
 + Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 120 \$
 Europe : 90 €
 Maroc : 250 DH

2 abonnements d'un an :
 11 numéros RESAGRO Magazine
 + 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
 + Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 180 \$
 Europe : 135 €
 Maroc : 375 DH

Veuillez trouver ci – joint mon règlement à l'ordre de RESAGRO par chèque ou virement

1^{er} abonnement :
 Société : _____
 Nom : _____ Prénom : _____
 Fonction : _____
 E-mail : _____ @ _____
 Adresse complète : _____
 Code postal : _____ Ville : _____
 Pays : _____

2^{ème} abonnement :
 Nom : _____ Prénom : _____
 Fonction : _____
 E-mail : _____ @ _____

Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD
 Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD
 Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC



Tél : (+212) 522 36 04 09 - Fax : (+212) 522 36 03 97 - E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com

OBEROI HOTELS & RESORTS

En attendant Casablanca

Dominique Pereda

Oberoi Hotels & Resorts, célèbre dans le monde entier, offre à ses hôtes un parfait mélange entre luxe, service d'exception et discrétion. Avant l'ouverture d'un hôtel à la New Marina de Casablanca, nous vous proposons un petit tour d'horizon de leurs plus belles réalisations.



La philosophie d'Oberoi consiste à considérer le luxe comme une expérience unique, mémorable et personnelle. Le luxe doit être au cœur de chaque moment du séjour c'est pourquoi les hôtels Oberoi proposent avec élégance des destinations de rêve, des équipements modernes et un service personnalisé délivré par un personnel attentif.

Tous les établissements offrent un service exclusif, alliant parfaitement le prestige et l'efficacité. Chaque hôtel Oberoi est unique et a pour seul objectif l'entière satisfaction de ses clients. Pour y parvenir, chaque établissement s'appuie sur un personnel engagé et motivé prêt à assurer un service de qualité irréprochable. S'ils sont réputés pour l'excellence de leur service, Oberoi Hotels & Resorts enchantent également les voyageurs les plus exigeants avec la vue grandiose qu'offrent leurs vastes chambres...

Du mythique Taj Mahal aux paisibles sommets de l'Himalaya en passant par le légendaire Rajasthan, certaines d'entre elles proposent en effet un panorama à couper le souffle sur les plus beaux sites et monuments de l'Inde.

A ce jour, Oberoi Hotels & Resorts compte 20 hôtels et bateaux de croisières dans cinq pays, notamment en Inde, en Egypte, en Indonésie et à l'île Maurice.

Connus dans le monde entier pour leur style intemporel et leurs prestations exceptionnelles, les hôtels Oberoi ont déjà reçu d'innombrables récompenses.

Oberoi Hotels & Resorts a reçu le prix de la «Meilleure marque d'hôtels au monde» lors des World's Best Awards 2013. Cette récompense résulte d'un sondage de lecteurs effectué par le magazine Travel + Loisirs.



L'Oberoi Lombok

Cet hôtel de grand luxe a été construit sur la plage de Medana Beach dans le style indonésien alliant à merveille luxe, sérénité et intimité. 50 villas et pavillons ont été conçus dans le plus pur style indonésien. Construits et décorés avec des matériaux locaux de grande qualité, ils se situent tous de plain-pied. Les villas plus spacieuses que les pavillons, bénéficient d'une superbe vue sur les jardins tropicaux ou sur la mer. Certaines villas possèdent une piscine privée. Toutes les chambres ont un accès Internet, DVD, téléphone, mini-bar, air conditionné, coffre-fort électronique, sèche-cheveux et espace dédié pour le thé et le café.

L'Oberoi, Mumbai



Situé à Nariman Point, The Oberoi, Mumbai est un véritable havre de luxe et de paix au coeur de cette ville trépidante. Les

confortables chambres donnent sur la scintillante Queen's Necklace, littéralement « Collier de la Reine », une célèbre promenade qui surplombe les vagues apaisantes de la mer d'Arabie, offrant ainsi une vue sans pareil sur toute la ville.

L'Oberoi Udaivilas, Udaipur



Doté de pavillons et de dômes, l'établissement The Oberoi Udaivilas présente une architecture inspirée des palais du Rajasthan. Situé sur les rives du lac Pichola d'Udaipur, il dispose de 3 restaurants, de 2 piscines extérieures chauffées et d'un spa luxueux. Le Oberoi Udaivilas Udaipur possède aussi des cours, des fontaines et des jardins. Cet établissement 5 étoiles se trouve à environ 8 km de la gare d'Udaipur et à 45 minutes en voiture de l'aéroport d'Udaipur Dabok. Ses chambres spacieuses et modernes comportent un coin salon près de la fenêtre. Décorées avec des œuvres d'art et des tapis, elles sont équipées d'une télévision par satellite à écran plat, d'un lecteur DVD et d'un coffre-fort électronique. Elles comprennent également un minibar et une salle de bains en marbre.



L'Oberoi, Gurgaon

L'Oberoi, Gurgaon est un hôtel opulent et luxueux localisé au cœur du centre d'affaires de Delhi, il est près de l'aéroport et de nombreux centres commerciaux. Ce joyau, comporte 202 chambres, 4 restaurants incluant un restaurant Japonais très réputé. Les 202 chambres climatisées de l'établissement vous invitent à la détente et comprennent une station d'accueil iPod et un minibar. Une télévision LCD 46 pouces avec des chaînes thématiques est à votre disposition pour de purs moments de détente. De plus, un accès au réseau Wi-Fi et câblé est proposé en échange d'un supplément. Une salle de bain privée avec une baignoire et une douche séparées est à votre disposition. Vous y trouvez également une baignoire et une pomme de douche à jet de pluie. Les commodités offertes par l'établissement comprennent un coffre-fort et un bureau, mais aussi une ligne téléphonique multiple avec un répondeur vocal.

L'Oberoi Mauritius

Une adresse incontestablement épicée qui ne laissera pas indifférent les amateurs de lodge à l'africaine avec de douces influences ethniques-chic indiennes et balinaises. Le paradis des couples en quête d'éden et de nids d'amour laissant la part belle à la nature et au bien-être... Vous vivrez dans un décor de rêve éveillé : une architecture métissée subtile, une

piscine telle une œuvre d'art à ciel ouvert, une propriété de 71 pavillons de luxe sans étage, tous cachés les uns des autres, dans un torrent de verdure et un écrin de service à la carte et personnalisé.





The Oberoi Group annonce l'ouverture de son premier établissement dans les Emirats Arabes Unis. Le nouvel hôtel, situé dans le quartier éponyme, compte bien profiter de l'engouement pour la destination, en offrant un luxe contemporain favorisé par de très grands espaces et beaucoup de lumière. La chaîne qui n'en est pas à son coup d'essai, promet le meilleur service au cœur de la métropole. L'Oberoi Dubaï dispose de 252 chambres et suite, toutes agrémentées de très grandes baies vitrées offrant une très belle vue sur la métropole émiratie et l'horizon désertique. Bien qu'en léger retrait, l'hôtel ne se trouve qu'à quelques minutes du centre ville et de tous les principaux centres d'intérêt, comme le Dubaï Mall (le plus grand centre commercial qui attire les touristes du monde entier ainsi que les autochtones en mal de dépenses...).



L'Oberoi New Delhi

L'Oberoi Hotel est un des hôtels les plus exclusifs de la capitale des Indes. Il est situé dans un emplacement central surplombant le prestigieux Delhi Golf Club. Les visiteurs choisissant cet hôtel auront l'opportunité de découvrir une ambiance élégante et relaxante et des équipements d'affaires efficaces à leur service 24h sur 24.

*Renseignements et réservations sur oberoihotels.com
© Oberoi*



Un hôtel Oberoi Hotels & Resort à la New Marina Casablanca

Un accord signé par le DG de New Marina Casablanca (filiale de Madaef, Groupe CDG), Samir Zenagui, et le PDG du groupe Oberoi Hotels & Resort, P. R. S Oberoi, en présence du DG de la Caisse de Dépôt et de Gestion, Anass Houir Alami, donne la gestion du futur hôtel 5 étoiles de luxe du projet Casablanca Marina au groupe Oberoi basé à Mumbai en Inde.

L'hôtel dont l'ouverture est prévue en début 2015, s'étend sur une superficie de 13.757 m² et aura une capacité de 150 clés sur 3 étages. Il sera également doté d'équipements luxueux tels qu'un SPA, un centre de conférence, des piscines, et des restaurants de haute gastronomie.

DES NOUVEAUTÉS DE PREMIER PLAN À L'ANUGA

Les produits novateurs donnent d'importantes impulsions aux affaires dans le secteur de l'agroalimentaire. C'est dans ce contexte qu'un jury de spécialistes a retenu 53 produits et concepts auxquels était consacrée une exposition spéciale à Anuga 2013.

Dans les dix salons réunis sous la bannière de l'Anuga, le jury a sélectionné au total 53 produits et concepts jugés convaincants par l'idée qu'ils véhiculent, la façon créative de la matérialiser et l'innovation qu'ils représentent. Le jury a tenu compte de leur qualité et de leur originalité mais aussi de critères comme l'emploi de l'emballage, la simplicité d'utilisation pour le consommateur, la composition et, bien entendu, l'image d'ensemble. De nombreux produits parmi ceux présentés à l'Anuga de Cologne ne sont pas destinés uniquement au marché allemand ou européen. L'éventail de produits est donc très grand et il reflète les tendances internationales. Cette année également, les produits prêts à consommer et les produits semi-finis, catégorie « convenance », sont très tendance. Compte tenu de l'évolution de la démographie dans nos sociétés, les produits destinés aux personnes âgées ou vivant seules sont de plus en plus nombreux en Europe dans les rayons des supermarchés. Le respect de la santé, la traçabilité et la sécurité alimentaire sont d'autres tendances mises en évidence par l'offre. Les spécialités régionales et les ingrédients sélectionnés sont des facteurs d'impulsions. Le goût des denrées

alimentaires et leur origine comptent beaucoup pour les consommateurs. La qualité est un aspect important. Les produits ciblant des consommateurs spécifiques se multiplient. C'est le cas par exemple de ceux proposés aux végétariens ou encore aux personnes souffrant d'allergies alimentaires.

Voici quelques produits innovants :

- Une pizza-sucette qui peut être chauffée tout simplement au grille-pain, au four ou à la poêle.
- De la mozzarella en forme de spaghettis qui ne manquera pas de surprendre et de séduire les enfants.
- Des frites au sel marin d'une grande simplicité d'utilisation : il suffit de les



passer au micro-ondes pour les rendre croustillantes.

- moindre additif.
- Une saucisse sans viande bien relevée, à base de lait et de protéines végétales, le tout assaisonné de piment.
- La « Pasta im Currywurst Style ». Il s'agit d'une raviole avec une farce ayant le goût et la forme d'une saucisse au curry.
- De la feta fabriquée en Grèce, aromatisée avec des truffes sauvages provenant du massif du Pinde.
- Les gourmets ne manqueront pas d'apprécier le vinaigre balsamique sous forme de perles dont on peut agrémenter les plats.
- Etc. Etc.



passer au micro-ondes pour les rendre croustillantes.

- Le « 1 Minute Ready Chorizo » est une mise en bouche espagnole, une « tapa » rapide et simple à préparer au micro-ondes. Il suffit d'une minute pour que le chorizo ait autant de saveur que s'il venait d'être cuit au grill. Et c'est un produit 100 pour cent naturel, sans le



Tous les produits sont répertoriés sur le site de l'Anuga : www.anuga.com.



Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Métiers de bouche,
le Bien-être et les Loisirs.



MAROCOTEL

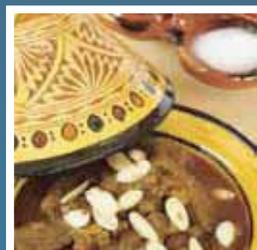
by EQUIP'HOTEL PARIS

Lieu : Office des Foires et Expositions de Casablanca



12 - 15
mars 2014
CASABLANCA

13^e édition



...Et le développement se poursuit !

Cuisiner
Servir

Concevoir
Décorer

Accueillir
Relaxer

Gérer
Connecter

Nettoyer
Entretenir

Adil KARIM

Directeur Business Unit
Tél : +212 5 22 27 43 35
Fax : +212 5 22 27 43 39
adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa IGUERWANE

Directrice du Salon
Tél : +212 5 22 46 54 51
GSM : +212 (0) 661 42 65 93
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Réda CHEIKH

Responsable Commercial
Tél : +212 5 22 46 54 65
GSM : +212 (0) 661 42 93 12
reda.cheikh@reedexpo.fr

Meriam ZERHOUNI

Responsable Commercial
Tél : +212 5 22 46 54 63
GSM : +212 (0) 670 05 59 23
meriam.zerhouni@reedexpo.fr

Système combiné d'aspiration et de solidification des boues réalisé sur place

Solidification de boue des fosses septiques et des bacs à graisse



Modèle **KSA** existe en 19, 26 et 32 T (configuration technique identique)



AVC 28 m³



EOD ou DOD sur remorque

En cas de vidange des fosses septiques, le système KSA sera votre meilleur choix pour les raisons suivantes :

- le processus de solidification a lieu sur place
- l'eau de rejet est renvoyée à la fosse septique
- seuls les éléments solides de la fosse sont accumulés dans l'installation KSA

L'utilisation du système KSA vous apportera de remarquables avantages :

- un plus grand nombre de vidanges de fosses septiques par jour
- l'installation KSA n'exige qu'une seule vidange par jour ce qui implique un temps de transport globalement réduit
- l'eau de rejet est renvoyée à la fosse septique et contient tous les éléments essentiels au bon fonctionnement du système bactériologique. Ceci permet également de réaliser des économies d'eau municipale.

Grâce à la vidange régulière de la fosse septique, vous obtiendrez une réduction considérable des volumes (85%). Cela signifie que la quantité de boue composée 15% du contenu de la fosse septique et constitue, en même temps, la quantité retirée du réservoir de boue solidifiée.

Par ailleurs, le système KSA MOOS peut être utilisé pour le traitement des boues provenant des stations d'épuration ou de diverses industries. Il va sans dire que l'unité KSA peut effectuer des opérations d'aspiration de boue et de lavage. Ce qui nous permet de vous garantir une utilisation du camion optimale.

LE 3 EN 1

Spécifications :

Un KSA de déshydratation
des boues +
Un combiné hydrocureur
+
Un recycleur

Un seul matériel
en mono-opérateur

L'eau de rejet est réutilisée dans le circuit haute pression

Performance :

Pompe à vide Samson V21 1250m³/h
Pompe HP pratissoli MS45 213 l/min. 190 bar
Tuyau de 100m en 1" sur enrouleur hydraulique



Traitement des boues de station d'épuration

SARL SIMON MOOS FRANCE

Novaxis 1
75, Bld. Marie et Alexandre Oyon
72100 LE MANS

Nic-Tony Maweneme
Mobile: +45 25 14 92 55
nt@simonmoos.com

Venez nous rencontrer
au Pavillon France,
salon Pollutec, stand D39